Electric Range

Use & Care Guide

Cuisinière électrique

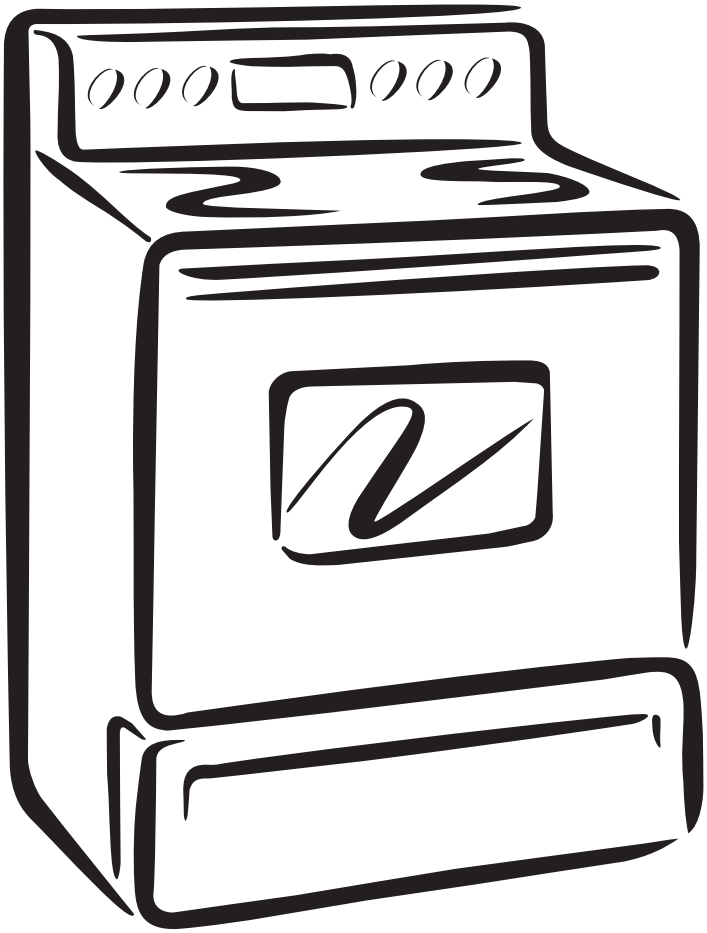
Guide d'utilisation et d'entretien

Models, Modèles **970-**6985*

* = color number, numéro de couleur*

ENGLISH

FRANÇAIS



Sears Canada Inc., Toronto,
Ontario, Canada M5B 2B8
Visit our website at : www.sears.ca

p/n 316544303 (0807)

Table of Contents

Freestanding Range Warranty 2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3-4
Protection Agreements 5
Range Features 6-7
Before Setting Oven Controls 7-8
Before Setting Surface Controls 9
Setting Surface Controls 10-13
Surface Cooking 14
Setting Warmer Drawer & Controls 14-16
Electronic Oven Control Pad Features 17
Minimum & Maximum Control Pad Settings 17
Setting Oven Controls 18-34
- Setting the Clock 18
- Changing between 12 or 24 Hour Display 18
- Silent Control Operation 18
- Continuous Bake or Twelve Hour Energy Saving Mode ... 19
- Timer 19
- Locking & Unlocking Oven Lockout 20
- Changing Temperature Display 20
- Saving & Recalling Recipe Settings 21
- Setting Preheat 22
- Using Air Guard™ 23
- Setting Bake 23
- Setting Cook Time 24
- Setting Delay Start 25
- Setting Broil & Searing Grill 26
- Setting Convection Roast 27
- Setting Cakes and Breads 27
- Meat Probe 28-29
- Setting Convection Bake 30
- Setting Convection Convert 31
- Setting Slow Cook 32
- Setting the Sabbath Feature 33-34
- Setting Warm & Hold 34

Warmer Drawer Removal 35
Self-Cleaning 36-38
Adjusting Oven Temperature 39
General Care & Cleaning 40-43
Before You Call for Service 44-45
Recipes for Slow Cook 46
Sears Service ..... back cover

Kenmore Elite Appliance Warranty

One Year Limited Warranty
When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call **1-800-4-MY-HOME®** to arrange for free repair. If this appliance is ever used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:
1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from failure to maintain it properly according to all instructions supplied with the product.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies
Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance. Save these instructions for future reference.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/ NFPA No. 70 latest edition and local electrical code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

  Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- **User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

WARNING

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See Installation Instructions.

WARNING To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket provided with the range. To check if the bracket is installed properly, visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the anti-tip bracket by removing lower panel or storage drawer. For models with a warmer drawer, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the installation instructions for proper anti-tip bracket installation.

WARNING Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

WARNING Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

WARNING Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, warmer drawer, near surface units or in the storage drawer.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.
- **Do Not Leave Children Alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS, AREAS NEAR THESE UNITS, HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface units and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook top, surfaces facing the cook top, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers - Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

IMPORTANT—Do not attempt to operate the range during a power failure. If the power fails, always turn off the range. If the range is not turned off and the power resumes, the range will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

ENGLISH

Important Safety Instructions

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit**. Place a pan of food on the unit before turning it on, and turn the unit off before removing the pan.
- **Use Proper Pan Size**—This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Elements**—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Never Leave Surface Elements Unattended at High Heat Settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Do Not Immerse or Soak Removable Heating Elements—** Heating elements should never be immersed in water. Heating elements clean themselves during normal operation.
- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cook top use.
- **When flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.**

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening Oven Door or Warmer Drawer (if equipped)**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven vent is located under the left rear surface element if your model is equipped with coil elements. The oven vent is located below the backguard for models equipped with ceramic-glass cook tops. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of Oven Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.**
- **Protective Liners**—Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

SELF CLEANING OVENS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts listed in this Use & Care Manual.** Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **Do Not Use Oven Cleaners**—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Do Not Clean Door Gasket**—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area underneath each surface element. Do not allow grease to accumulate.
- **Kitchen cleaners and aerosols—Always follow the manufacturer's recommended directions for use.** Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.
- **Clean Ventilating Hoods Frequently—Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.** Follow manufacturer's instructions for cleaning.

FOR CERAMIC-GLASS COOK TOP MODELS

- **Do Not Cook on Broken Cook Top**—If cook top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cook Top with Caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Important Safety Notice

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Protection Agreements

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Contrats de protection principaux

Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat* :

- ☑ **Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit.** Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection.**
- ☑ **Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- ☑ **Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays,** à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- ☑ **La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- ☑ **Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- ☑ **Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- ☑ **Un service d'aide téléphonique rapide,** appelé **« Résolution rapide »**, qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- ☑ **Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- ☑ **Une couverture annuelle de 250 $ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- ☑ **Le remboursement de la location,** si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- ☑ **Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.

*** Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 4-MY-HOME.**

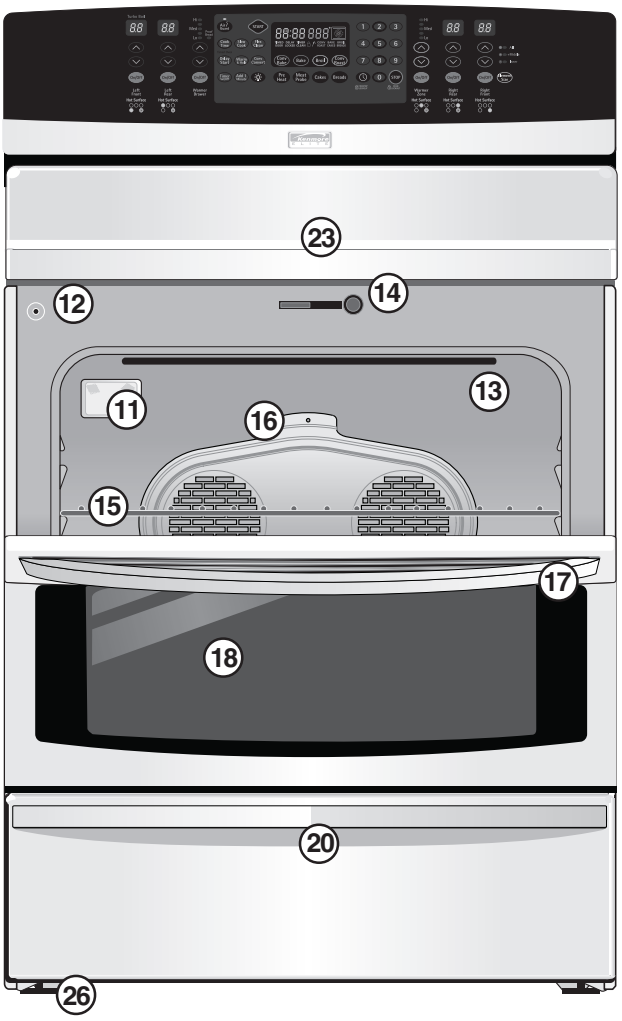
ENGLISH

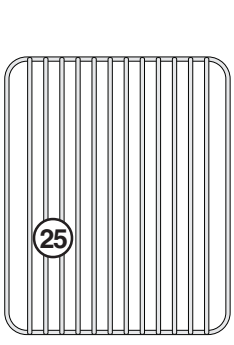
Range Features

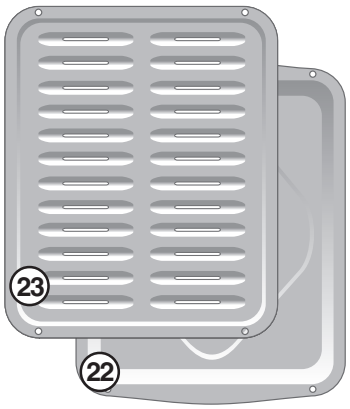
Your Electric Range Features Include:

1. Electronic Oven Control with Timer.
2. Glass Touch Sensitive Control Panel.
3. Left Front TurboBoil™ Control & Digital Display (some models).
4. Left Rear 6” Element Control & Digital Display.
5. Warm & Ready Drawer Control & Indicator Light.
6. Bread Proof Indicator Lights.
7. Warm & Ready™ Zone Control & Indicator Lights.
8. Right Rear Element Control & Digital Display.
9. Right Front Triple Element & Digital Display (some models).
10. Oven & Cooktop Lockout Controls.
11. 2 Halogen Oven Interior Lights with removable Covers.
12. Automatic Oven Door Light Switch.
13. Self-Cleaning Oven interior.
14. Self-Clean Door Latch.
15. Adjustable Heavy Duty Porcelain Oven Racks.
16. Dual Oven Convection Fans & Cover.
17. Large 1 piece Oven Door Handle.
18. Full width Oven Door with Large Window.
19. Warm & Ready™ Drawer & Rack (not illustrated)
20. Warmer Drawer Humidity Controller
21. Airguard™ control & Indicator LIght (some models).
22. Broil Pan (optional accessory).
23. Broil Pan Insert (optional accessory).
24. Searing Grill (optional accessory, not illustrated).
25. Roasting Rack (optional accessory).
26. Leveling Legs and Anti-tip Bracket (included).

NOTE: The features of your range may vary according to model type & color.





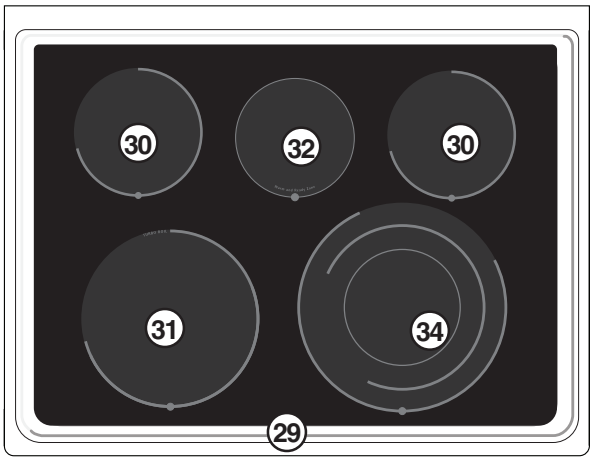


Range Features

Your Electric Range Features Include (cont'd):

29. Ceramic Smoothtop
30. Left rear 6" Single Radiant Element.
31. Left Front TurboBoil™ Right front 9" Element.
32. Warm & Ready™Zone Element.
34. Right Front 6-9-12" Triple Radiant Element (some models).

NOTE: The features of your range may vary according to model type & color.



Before Setting Oven Controls

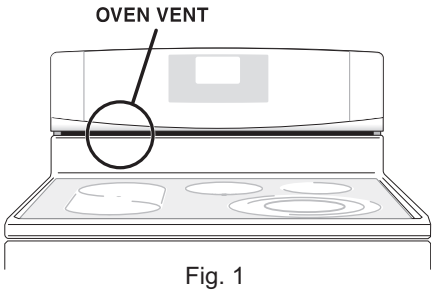


Fig. 1

Oven Vent Location

The oven vent is located **under the left side of the control panel** (See Fig. 1). When the oven is on, warm air passes through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. DO NOT BLOCK OVEN VENT.

Removing & Replacing Oven Racks

To remove, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. **To replace**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.

Arranging Oven Racks

ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN). Refer to Fig. 2. Always use oven mitts when using the oven. This range has a total of 7 oven rack postions.

Recommended Rack Positions for Broiling, Baking & Roasting:

Food	Rack Position
Broiling hamburgers & steaks	See Broil
Broiling meats, chicken or fish	See Broil
Cookies, cakes, pies, biscuits & Muffins	4 or 5
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1or 2

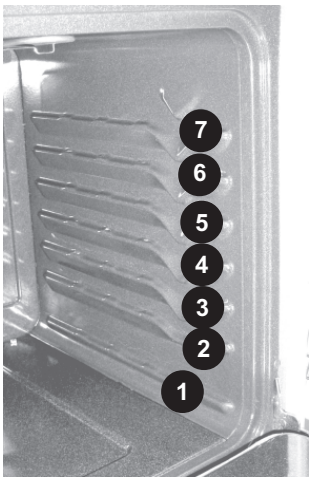
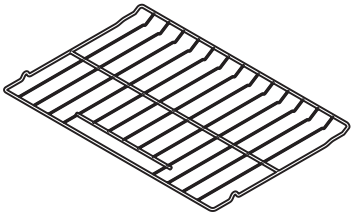


Fig. 2

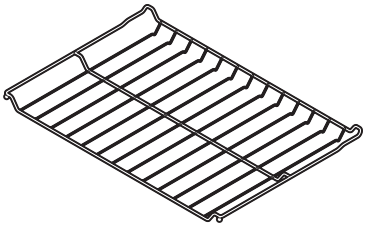
ENGLISH

Before Setting Oven Controls

Types of Oven Racks



Flat Handle Oven Rack
Fig. 1



Step Down Oven Rack (some models)
Fig. 2

CAUTION Always use pot holders or oven mitts when adjusting the oven racks. Wait until the oven has completely cooled if possible. Oven racks may be HOT and may cause burns.

Your range may be equipped with one or more of the oven rack types shown; **Flat Handle Rack** (Fig. 1) and **Offset Rack** (Fig. 2). To maximize cooking space the **Step Down Rack** can be used in the lowest rack position to roast large cuts of meat and poultry.

Fig. 4

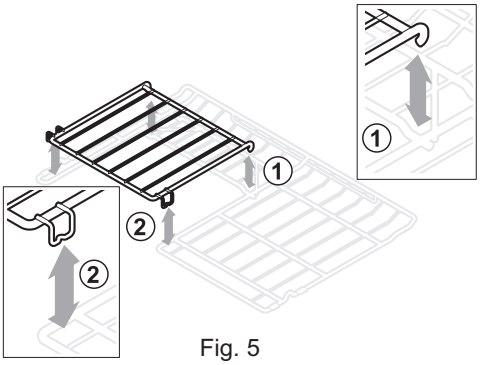


Fig. 5

Baking Layer Cakes with 1 or 2 Oven Racks

For best results when baking cakes using 2 oven racks, place cookware on rack positions 3 (Flat Handle Oven Rack) & 6 with the Step Down Rack (See Fig. 3). For best results when using a single oven rack, place cookware on rack position 5 (See Fig. 4).

Air Circulation in the Oven

For best air circulation and baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must be able to circulate around the pans and cookware in the oven for even heat to reach around the food.

Fig. 3

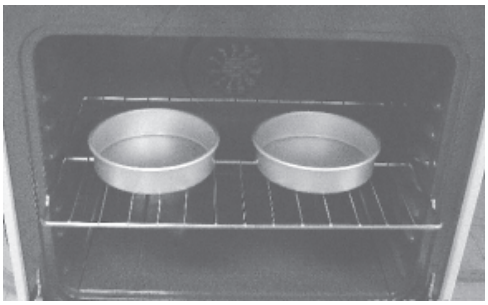


Fig. 4

Before Setting Surface Controls

- General Cooktop Information
- About Radiant Surface Elements
- Locations of the Radiant Surface Elements and Controls
- Locking & Unlocking the Cooktop

About the Ceramic Glass Cooktop
The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath the cooktop (See Figs. 1 & 2).

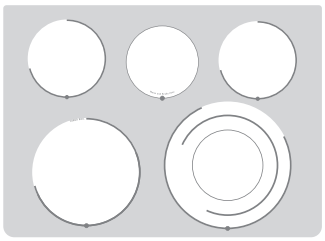


Fig. 1

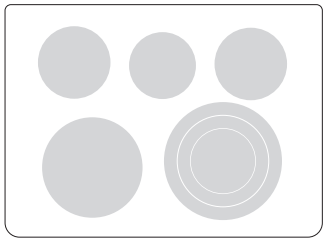


Fig. 2

Heat is transferred up through the surface of the cooktop to the cookware. The type and size and condition of the cookware, the number of surface elements in use and their settings, are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. **Note: The areas surrounding the elements may become hot enough to cause burns.**

About the Radiant Surface Elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow any remaining heat to complete the cooking process.

NOTE: Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic smoothtop. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the pan bottom is not flat. Refer to the Surface Cooking section for more details about using proper cookware on the cooktop.

NOTE: Be sure to read detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the **General Care & Cleaning** section and **Before You Call** checklist section of this manual.

ENGLISH

Using TurboBoil™ (some models)

The TurboBoil™ feature uses a higher wattage surface radiant element which can bring food items to boil much quicker. The left front radiant element will be clearly marked if this feature is available on your range (See Fig. 3). If equipped with the TurboBoil™ feature, place the cookware to boil on the left front surface element and follow the instructions “To Operate a Single Radiant Element” in the **Settings Surface Controls** section.

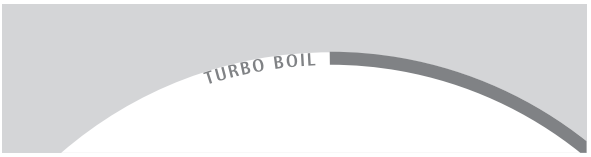


Fig. 3

To Set the Cooktop Lockout Feature

The pad is used to activate the Cooktop Lockout feature which will lock all surface elements from being accidentally turned ON (including Warmer Zone). This feature will only lock the cooktop.

To turn the Cooktop Lockout Feature ON:
1. BE SURE ALL surface element controls are set to the OFF position.
2. Press and hold until a 2nd beep sounds. If a triple beep sounds instead, check all surface elements and turn them to the OFF position and repeat this step. The Cooktop Locked indicator light will turn ON and the cooktop controls and functions are locked out until the cooktop is unlocked (See Fig. 4).

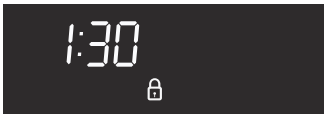


Fig. 4

To turn the Cooktop Lockout Feature OFF:
1. BE SURE ALL surface element controls are set to the OFF position.
2. Press and hold until a 2nd beep sounds (after 3 seconds).The Cooktop Locked indicator light will turn OFF and the cooktop may be used normally (See Fig. 5).

Fig. 5

Note: Starting a Self-Clean cycle will automatically turn ON the Cooktop Lockout feature. The cooktop will remain locked until the Self-Clean cycle has completed and the oven door has unlocked. If a power failure occurs after the Cooktop Lockout has been activated, you must turn OFF the Cooktop Lockout feature before being able to use the cooktop features again.

Setting Surface Controls

- Electronic Surface Element Controls (ESEC)
- Available ESEC Display Settings
- Hot Surface Indicator Lights
- Cooktop Sabbath Day Feature and Message (Sb)
- ESEC Lockout Feature (- -)

The Electronic Surface Element Control (ESEC)

The Electronic Surface Element Control ("ESEC") feature provides a digital display of the radiant surface elements on the cooktop. The ESEC displays in combination with the touch pads are designed to replace the conventional control knob and power level tick mark indicators.

In addition your range includes shared radiant element touch pad settings. The "Bridge" element combinations and Triple radiant element settings are also shown in the ESEC display windows.

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

The available ESEC Window Display Settings

The ESEC control will display heat levels ranging from **Hi** (Fig. 1) to **Lo** (Fig. 6) and OFF (Fig. 7) that will display in the ESEC windows. The settings between **9.0** (Fig. 2) and **3.0** (Fig. 3) decrease or increase in increments of .5 (1/2). The settings between **3.0** (Figs. 3 & 4) and **1.0** (Fig. 5) are Simmer settings which decrease or increase in increments of .2 to **Lo** (Fig. 6; lowest Simmer setting) for more precise settings at lower heat levels. Use the Recommended Surface Setting Chart (See page 11, Fig. 1) to determine the correct setting for the kind of food you are preparing.

Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

Hot Surface Indicator Lights

After using any of the radiant element positions the cooktop will become very hot. After turning any of these elements OFF, the cooktop will remain HOT for some time. The backguard control monitors the temperature for 5 positions on the cooktop. The "**Hot Surface**" indicator light (Fig. 8) will glow whenever any of the element positions becomes HOT. The **Hot Surface** indicator light will remain ON while hot and turn OFF once the cooktop has cooled sufficiently (Fig. 9).

Fig. 8

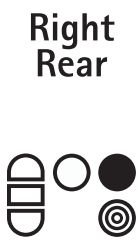


Fig. 9

ESEC PF message

The ESEC will display the PF message whenever there has been a power interruption to the appliance. PF will appear in the ESEC display windows as shown in Fig. 10. To clear the PF message touch any ON/OFF ESEC control pad to reset and be sure to reset the clock with the correct time of day if necessary. If the PF displays again repeat these steps.

Fig. 10

Cooktop Sabbath Day Feature and (Sb) Message

The ESEC will display the **Sb** messages whenever the Sabbath Day feature is active (Fig. 11). When activated, the Sabbath Day Feature works for both the oven and cooktop together. Once the Sabbath Day Feature is active, changes to the heat levels for the cooktop elements will not show in the displays. The cooktop will react slower to heat level changes. To set the Sabbath Day feature see the complete instructions on page 32.

ESEC Lockout Feature (- -)

The ESEC feature will not operate during a Self-Clean cycle or when the Oven Lockout feature is active. Whenever the ESEC Lockout feature is active, **" - - "** will appear in any display window (See Fig. 12. Also refer to the Oven Lockout instructions on page 20).

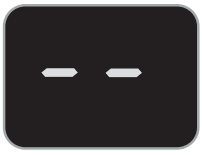


Fig. 12

Fig. 11

Setting Surface Controls

- Recommended Surface Cooking Settings
- Operating Single Surface Radiant Controls

Recommended Surface Cooking Settings

Recommended settings for the Single, Bridge & Triple Surface Radiant Cooktop Elements	
Setting	**Type of Cooking**
HIGH **(8.0 - Hi)**	Start most foods, bring water to a boil or pan broiling
MEDIUM HIGH **(5.0 - 8.0)**	Continue a rapid boil, fry or deep fat fry
MEDIUM **(3.0 - 5.0)**	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
MEDIUM LOW **(2.0 - 4.0)**	Keep foods cooking, poach or stew (2.8 or lower is a simmer setting).
LOW/SIMMER **(Lo - 2.0)**	Keep warm, melt or simmer (2.8 or lower is a simmer setting).

Fig. 1

Note: The size and type of cookware used will influence the setting needed for the best cooking results. The simmer settings are used to simmer and keep larger quantities of foods warm such as stews and soups. The lower simmer settings are ideal for delicate foods and melting chocolate or butter.

Operating Single Radiant Surface Elements

The cooktop has 2 SINGLE radiant surface elements; the **RIGHT REAR** position and the **LEFT REAR** element positions may be used as single element (See Fig. 2). Refer to Fig. 1 for recommended surface cooking settings.

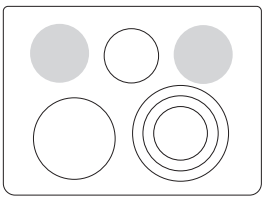


Fig. 2

To Operate the Single Radiant Surface Elements:

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Touch and hold the On/Off pad for the desired element position until a beep is heard. The display will show **" -- "**.

   NOTE: Each time a pad is touched a beep will sound. If no further pads are touched within 10 seconds the request to power the element ON will clear.
3. Touch the element position's ^ pad once to turn ON the power level **Hi** or v pad once for **Lo** (See Fig. 3). The **Hot Surface** indicator light will turn ON when the element becomes hot.
4. Each touch of the v or ^ pad will decrease or increase the power level by 1/2 from **9.0** through **3.0**. Simmer power levels between **3.0** and **1.0** will decrease or increase by .2 increments. **Lo** is the lowest power level available. Note: The power level may be adjusted at any time while the element is ON.
5. When cooking has been completed touch the On/Off pad once to turn the element OFF.

   Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
   Note: The **Hot Surface** indicator light will remain ON if the cooktop is still hot and will remain ON until the heating surface area has cooled sufficiently.

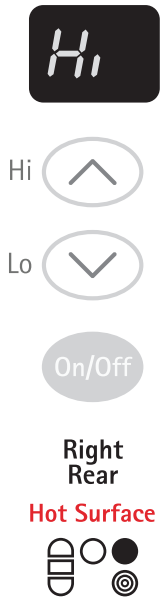


Fig. 3

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

CAUTION **Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

ENGLISH

Setting Surface Controls

- Operating the Triple Surface Radiant Control

Operating the Triple Element (some models)

The cooktop is equipped with a TRIPLE radiant surface element located at the right front cooktop position (See Fig. 1). Indicator lights on the control panel at that position are used to indicate what portions of the Triple radiant element will heat. The **INNER** light indicates that only the inner element will heat. The **+MIDDLE** light indicates that both inner and middle elements will heat together. The **ALL** light indicates that all 3 portions of the element will heat. You may switch between all of these different settings at any time during cooking.

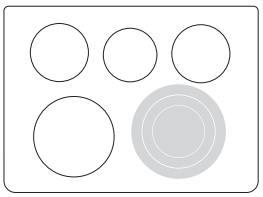


Fig. 1

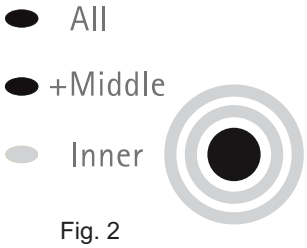


Fig. 2

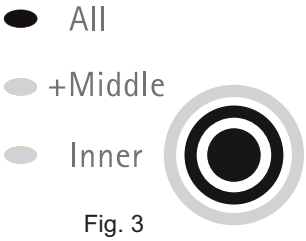


Fig. 3

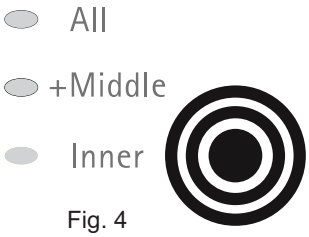


Fig. 4

To Operate the Triple Surface Element:

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Touch and hold the On/Off pad for the Triple element position until a beep is heard. The display will show **" - - "**.

   NOTE: Each time a pad is touched a beep will sound. If no further pads are touched within 10 seconds the request to power the element ON will clear.
3. Select the **INNER** (See Fig. 2), **+MIDDLE** (See Fig. 3) or **ALL** 3 elements (See Fig. 4) to heat by pressing the Element Size pad once, twice or three times (See Figs. 4 & 5 show indicator lights with **ALL** 3 elements selected).
4. Touch the Triple element ^ pad once to turn ON the power level **Hi** or v pad once for **Lo** (See Fig. 4). The **Hot Surface** indicator light will turn ON when the element becomes hot.
5. Each touch of the v or ^ pad will decrease or increase the power level by 1/2 from **9.0** through **3.0**. Simmer power levels between **3.0** and **1.0** will decrease or increase by .2 increments. **Lo** is the lowest power level available. Note: The power level may be adjusted at any time while the element is ON.
6. When cooking has been completed touch the On/Off pad once to turn the element OFF.
   Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area. **Note:** The **Hot Surface** indicator light will remain ON if the cooktop is still hot and will remain ON until the heating surface area has cooled sufficiently.

   Note: If no element size is choosen when the Triple element is turned ON, the control will default to the inner coil only. See page 12, Fig. 1 for recommended surface cooking settings.

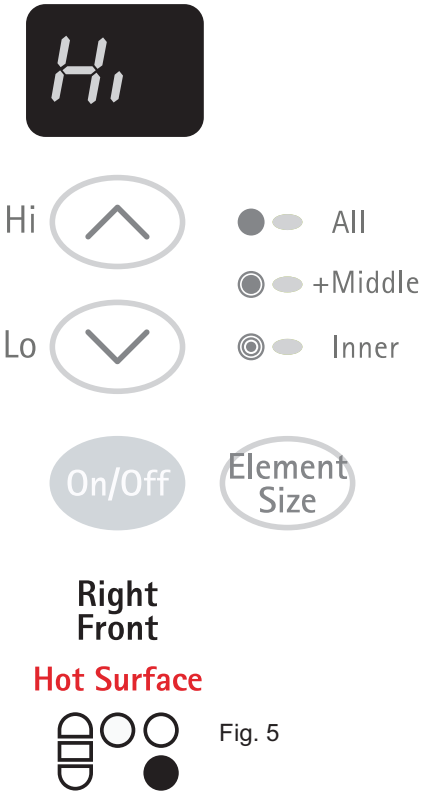


Fig. 5

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

CAUTION **Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

Setting Surface Controls

- Setting Warmer Zone Control

Operating the Warmer (Warm & Ready™) Zone

The purpose of the Warmer Zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Use the Warmer Zone to keep cooked foods hot such as; vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the Warmer Zone.

All food placed on the Warmer Zone should be covered with a lid to maintain moisture. For best results when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. **Do not use plastic wrap or aluminum foil to cover food. Plastic or aluminum foil may melt onto the cooktop.**

Use only plates, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the Warmer Zone.

Warmer Zone Recommended Food Settings Table

Food Item	Heating Level
Hot Beverages	Hi
Fried Foods	Hi
Vegetables	Med
Soups (Cream)	Med
Stews	Med
Sauces	Med
Meats	Med
Gravies	Lo
Eggs	Lo
Dinner Plates with Food	Lo
Casseroles	Lo
Breads/Pasteries	Lo

Fig. 1

Warmer Zone Temperature Selection

Refer to the Warmer Zone table for recommended heating levels (See Fig. 1). If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium level.

To Set the Warmer Zone Control:

1. Touch the On/Off pad at the Warmer Zone control position once. The Warmer Zone indicator light will flash. **NOTE:** If no further pads are touched within 25 seconds the request to power the Warmer Zone ON will clear.
2. At the Warmer Zone control position touch ^ once to turn ON the power level for **Hi** (See Fig. 2) or v to turn ON the power level for **Lo** (See Fig. 5). The Warmer Zone indicator light will glow steady indicating the Warmer Zone is ON. The **Hot Surface** indicator light will turn ON when the Warmer Zone becomes hot.
3. Each touch of the v or ^ will decrease or increase the power levels. The Warmer Zone has 5 power levels from **Hi** (See Fig. 2) through **Med** (See Fig. 4) to **Lo** (See Fig. 5). The power level may be adjusted at any time while the Warmer Zone is ON.
4. When the food is ready to serve, touch the On/Off pad once to turn the Warmer Zone OFF. The Warmer Zone indicator light will turn OFF.

   Note: The **Hot Surface** indicator light will remain ON if the cooktop is still hot and will remain ON until the heating surface area has cooled sufficiently (See Fig. 3).

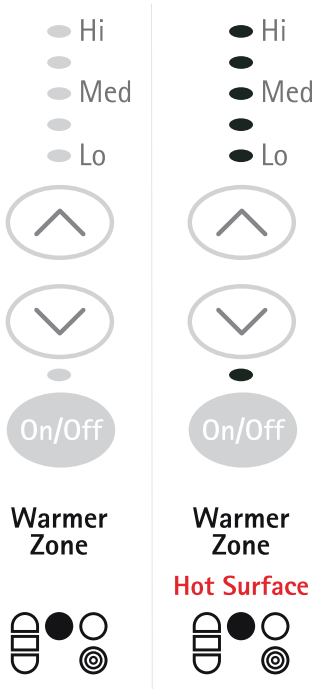


Fig. 2 Fig. 3

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

CAUTION **Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

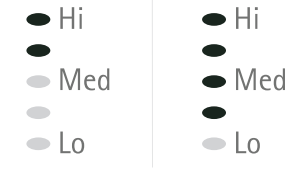


Fig. 4 Fig. 5

CAUTION The Warmer Zone will not glow red when it becomes hot, but becomes hot enough to cause burns. Avoid placing hands on or near the Warmer Zone until the Warmer Zone Hot Surface indicator light is OFF. Always use potholders or oven mitts when removing food from the Warmer Zone as cookware and plates will be hot.

ENGLISH

Surface Cooking

- Using Proper Cookware
- Cookware Material Types
- Arranging Warmer Drawer Racks

Using proper cookware

The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results. Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element (See Fig. 2). Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Fig. 1).

Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated.

For more information about the ceramic cooktop see "Cooktop Cleaning & Maintenance" in the **General Care & Cleaning** section.

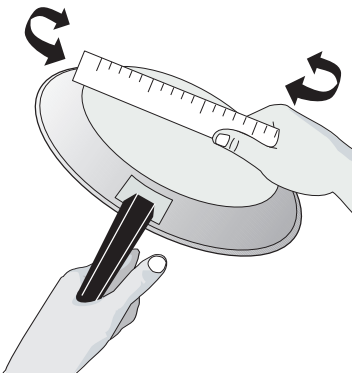
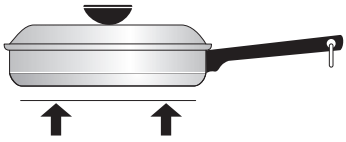


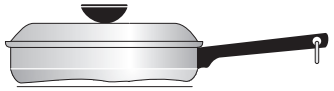
Fig. 1

***CORRECT**

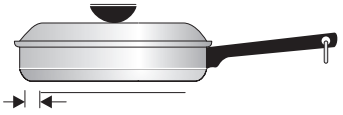


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element surface diameter.

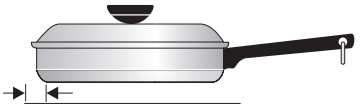
INCORRECT



- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs element by more than one-half inch.



- Pan is smaller than element.

- Heavy handle tilts pan.

Fig. 2

Cookware Material Types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

ALUMINUM - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
COPPER - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass (see Aluminum above).
STAINLESS STEEL - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
CAST IRON - A poor heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
PORCELAIN-ENAMEL on METAL - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
GLASS - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

Arranging Warmer (Warm & Ready™) Drawer Rack Positions

The rack can be used in two ways:

- In the **upward position** (See Fig. 1) to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the **downward position** (See Fig. 2) to allow you to place light weight food items and empty dishware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack.

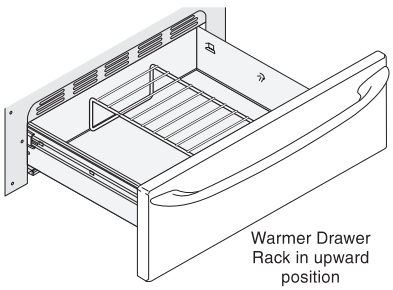


Fig. 1

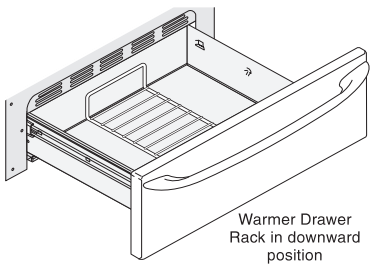


Fig. 2

⚠CAUTION Always use potholders or oven mitts when removing food from the Warmer Drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.

Setting Warmer Drawer Controls

- Operating & Setting Warmer Drawer Controls
- Warmer Drawer & Bread Proofing Indicator Lights
- Warmer Drawer Humidity Controller

Operating the Warmer Drawer

The purpose of the Warmer Drawer is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food in the Warmer Drawer. All food placed in the Warmer Drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality.

Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean. Use only utensils and cookware recommended for oven use in the Warmer Drawer.

Warmer (Warm & Ready™) Drawer & Bread Proofing Indicator Lights

The control and indicator lights for the Warmer Drawer and Bread Proofing features are located on the control panel. The indicator lights will turn ON when the control is set, and remain ON until the controls are turned OFF.

Note: The Warmer Drawer will not operate during the Self-Clean cycle.

Warmer Drawer Recommended Food Settings Table

Food Item	Setting
Bacon	Hi
Hamburger Patties	Hi
Poultry	Hi
Pork Chops	Hi
Fried Foods	Hi
Pizza	Hi
Gravies	Med
Casseroles	Med
Eggs	Med
Roasts (Beef, Pork, Lamb)	Med
Vegetables	Med
Biscuits	Med
Rolls, hard	Med
Pastries	Med
Rolls (soft)	Lo
Empty Dinner Plates	Lo

Fig. 3

Warmer Drawer Humidity Controller Feature

This feature may be used to control humidity levels in the Warmer Drawer. The control knob is located on the inner front panel of the Warmer Drawer.

To help keep foods moist, move the handle to the right. This closes the vents and helps keep the moisture inside the Warmer Drawer. For crisp foods, move the handle to the left. This opens the vents and allows more of the moisture to escape.

For Dry Heat: Slide the humidity control knob in the direction of (Less) < (See Fig. 1). This allows more of the moist heat to escape and provides a dryer environment for the food in the Warmer Drawer.

For Moist Heat: Slide the humidity control knob in the direction of (More) > (See Fig. 2). This will help keep the food in the Warmer Drawer from drying out. Both heat and moisture will be applied to the Warmer Drawer cavity.

Note: For some types of servings you may want to store previously prepared food in a “dry heat” environment.
For frequent controller adjustments, slightly loosen humidity controller knob and slide to any desired position. To maintain a desired setting, adjust controller knob into position and tighten knob.

Fig. 1

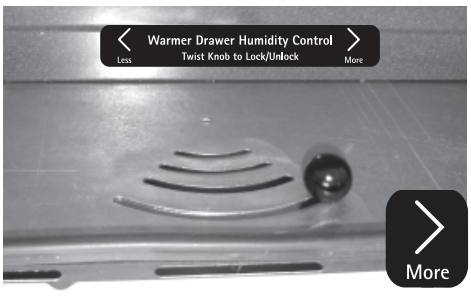


Fig. 2

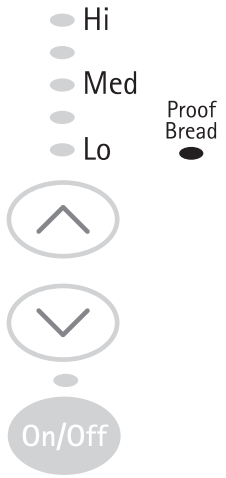
ENGLISH

Setting Warmer Drawer Controls

- Arranging Warmer Drawer Racks
- Bread Proofing

To Set the Warmer Drawer & Bread Proofing Controls:

1. Touch the On/Off pad at the Warmer Drawer control position. The Warmer Drawer indicator light will flash. Note: If no further pads are touched within 25 seconds the request to power the Warmer Drawer ON will clear.
2. Set the desired power level. Touch ^ once to turn ON the power level for **Hi** (Fig. 2) or v to turn ON the power level for **Lo** (See Fig. 4). The Warmer Drawer indicator light will glow steady indicating the Warmer Drawer is ON.
3. Each touch of the v or ^ pads will decrease or increase through 6 power levels from **HI** (See Fig. 2) to **Med** (See Fig. 3) to **Lo** (See Fig. 4) and to the **Bread Proofing** feature (Fig. 5). If the Warmer Drawer is set at the **Lo** setting and the v pad is touched again the Bread Proofing feature will be turned ON (The Bread Proof indicator light will glow steady indicating the Bread Proofing feature is ON (See Fig. 5 & bread dough preparation instructions on this page). To return to standard Warmer Drawer settings touch ^ pad at least once. Note: For best results, preheat the Warmer Drawer before adding the food or bread dough. An empty drawer will preheat in approximately 15 minutes.
4. When the food or dough is ready for removal, touch the On/Off pad once to turn the Warmer Drawer or Bread Proof feature OFF. The Warmer Drawer indicator light will turn OFF.



Warmer Drawer

Fig. 1

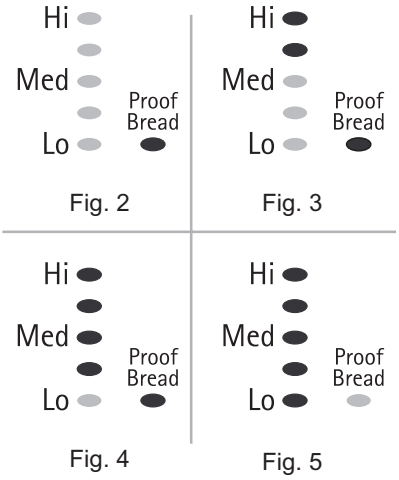


Fig. 2 Fig. 3

Fig. 4 Fig. 5

ENGLISH

Warmer Drawer Food Temperature Settings

Use the recommended Warmer Drawer food temperature settings table (See page 15, Fig. 3). If a particular food is not listed, start with the **Med** setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil from the food. Most foods can be kept at serving temperatures on the **Med** setting. When a combination of foods are to be kept warm (for instance, a meat with 2 vegetables and rolls), use the **Hi** setting. To avoid heat loss, do not open the Warmer Drawer repeatedly while in use.

Preparing Bread Dough for the Warmer Drawer

The Warmer Drawer has a “Proof Bread” feature that can be used to help prepare bread dough. The recommended length of time to keep the bread dough in the Warmer Drawer is about 45-60 minutes. Be sure however to follow the recipe’s recommended times.

The prepared bread dough should be placed in a large bowl because the dough will nearly double in volume. Arrange the Warmer Drawer Rack in the downward position (See Fig. 6). Place the bowl on the rack in the Warmer Drawer and follow the Warmer Drawer and Bread Proof Control setting instructions at the top of this page.

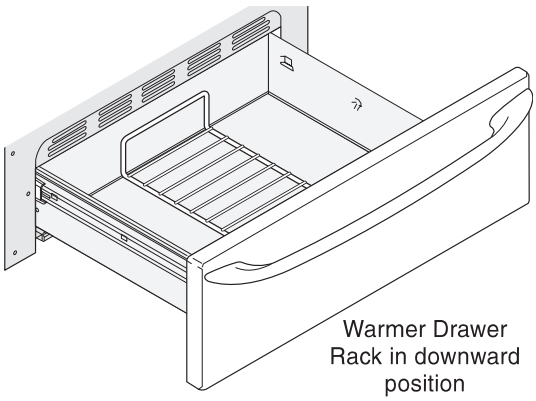
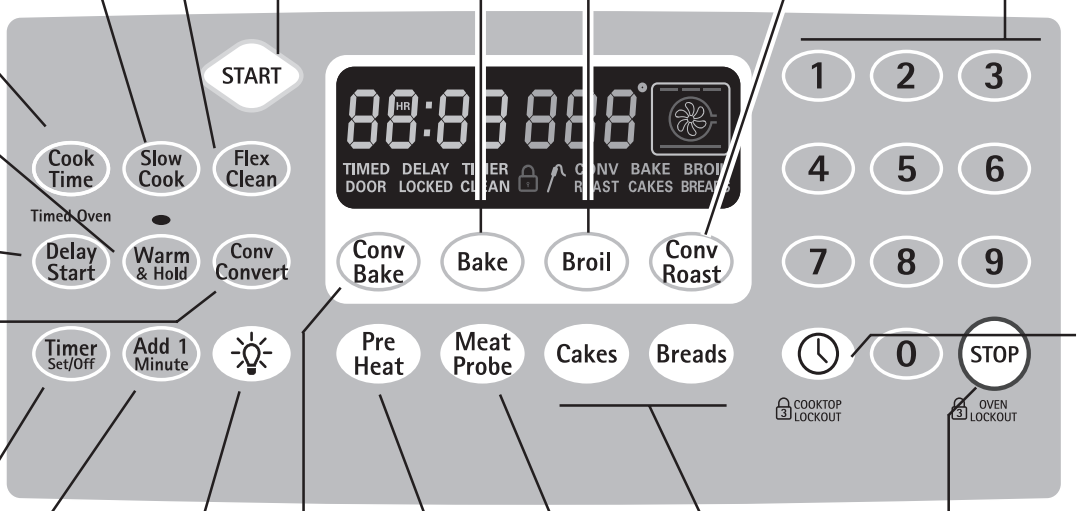


Fig. 6

Electronic Oven Control Pad Features



SLOW COOK— Use to select the Slow Cook feature.

COOK TIME— Use to enter the length of the baking time.

WARM & HOLD — Use to select the Warm & Hold feature.

DELAY START— Use with ***BAKE, COOK TIME,*** **and *CLEAN*** to program a Delayed Cook Time or Delay Self-Cleaning cycle start time.

CONV CONVERT— Use to select the Convection Convert feature.

TIMER ON/ OFF— Use to set or cancel the Timer. The Timer does not start or stop the cooking process.

FLEX CLEAN— Use to select the Self-Cleaning feature.

START— Use to start all oven features (not used with Oven Light).

BAKE— Use to enter the normal Bake feature.

BROIL— Use to select variable Broil feature.

CONV ROAST— Use to select the Convection Roast for meats from a variety of food catagories.

0 THRU 9 NUMBER PADS— Use to enter temperature and times.

CLOCK— Use to set the time of day.

ADD 1 MINUTE— Use to select Add 1 Minute feature.

OVEN LIGHT—Use to turn the oven light ON and OFF.

CONV BAKE— Use to select the Convection Bake feature.

PREHEAT— Use to pre-condition the oven temperature.

MEAT PROBE— Use to set meat probe.

CAKES or BREADS— Use to select the cakes or breads from a variety of food catagories.

STOP — Use to cancel any oven mode previously entered except the time of day and minute timer. Press **STOP** to stop cooking. **STOP** also controls the Oven Lockout feature.

ENGLISH

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function follow later in this Use & Care Guide.**

Minimum & Maximum Control Pad Settings

All of the features listed have minimum and maximum time or temperature settings that may be entered into the control. An ENTRY acceptance beep will sound each time a control pad is touched (the Oven Lockout pad is delayed by 3 seconds).

An ENTRY ERROR tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

FEATURE		MIN. TEMP. /TIME	MAX. TEMP. /TIME
PREHEAT TEMP.		170°F / 77°C	550°F / 288°C
BAKE TEMP.		170°F / 77°C	550°F / 288°C
BROIL TEMP.		400°F / 205°C	550°F / 288°C
TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./ Min.
CLOCK TIME	12 Hr.	1:00 Hr./ Min.	12:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:00 Hr./ Min.	23:59 Hr./ Min.
COOK TIME	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	23:59 Hr./ Min.
START TIME	12 Hr.	1:00 Hr./ Min.	12:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:00 Hr./ Min.	23:59 Hr./ Min.
CLEAN TIME		2 hours	4 hours
CONV BAKE/ROAST		170°F / 77°C	550°F / 288°C

Setting Oven Controls

- Setting the Clock
- Changing between 12 or 24 hour display
- Silent Control Operation

Setting the Clock

The **CLOCK** pad is used to set the clock. The clock may be set for 12 or 24 hour time of day operation. The clock has been preset at the factory for the 12 hour operation. When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the clock in the display will flash (See Fig. 1).

Fig. 1

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To set the clock (example below for 1:30):		
1. Press **.** **"CLO"** will appear in the display (See Fig. 2).		
2. Press pads to set the time of day to 1:30 (See Fig. 3). Press **. "CLO"** will disappear and the clock will start (See Fig. 4).	1 3 0 START	
Changing between 12 or 24 hour time of day display:		
1. Press and hold for 6 seconds untill **"12h"** or **"24h"** appears in the display.	**for 6 seconds**	
2. Press to switch between the 12 and 24 hour time of day display. **"12h"** or **"24h" will be displayed** (See Figs. 5 or 6).	Flex Clean	
3. Press to accept the desired change or press to reject the change.	START **or** STOP	
4. Reset the correct time as described in **To set the clock** above. Please note that if the 24 hour time of day mode was chosen, the clock will now display time from 00:00 through 23:59 hours.		

Fig. 2

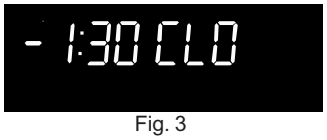


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Setting Silent Control Operation

The **DELAY START** and **FLEX CLEAN** pads control the Silent Control operation feature. The Silent Control operation feature allows the oven control to be operated without sounds or beeps whenever necessary. If desired the control can be programmed for silent operation and later returned to operating with all the normal sounds and beeps.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To change control from normal sound to silent control operation:		
1. To tell if your range is set for normal or silent operation press and hold for 6 seconds. (See Fig. 7)	**for 6 seconds**	
2. Press to switch between normal sound operation and silent operation mode. The display will show either "**SP**" (See Fig. 8) or " **- -**" (See Figs. 8 or 9). If "**SP**" appears (See Fig. 8), the control will operate with normal sounds and beeps. If " **- -**" appears (See Fig. 9), the control is set for silent operation mode.	Flex Clean	
3. Press to accept the change or press to reject the change.	START **or** STOP	

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

Setting Oven Controls

- Continuous Bake or Twelve Hour Energy Saving Mode
- Timer

Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The **TIMER** (Timer Set/Off) and **FLEX CLEAN** (Flex Clean) pads control the Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features. The oven control has a factory preset built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the oven control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for Continuous Baking.

INSTRUCTIONS | **PRESS** | **DISPLAY**

To set the control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features:

1. Press and hold (Timer Set/Off) for 6 seconds or until the control beeps once. (Fig.1). "**12h**" or "**- - h**" will appear in the display and the control will beep once.

   (Timer Set/Off) **for 6 seconds**

   Fig. 1

2. Press (Flex Clean) to switch between the 12 Hour Energy Saving and continuous bake features. Note: "**12h**" (See Fig. 2) in the display indicates the control is set for 12 Hour Energy Saving feature and **"- - h"** (See Fig. 3) indicates the control is set for the Continuous Bake feature.

   (Flex Clean)

   Fig. 2

   Fig. 3

3. Press (START) to accept the change (See Fig. 4) display will return to time of day or press (STOP) to reject the change.

   (START) or (STOP)

   Fig. 4

ENGLISH

Setting Timer

The **TIMER** (Timer Set/Off) pad controls the Timer feature. The Timer serves as an extra reminder in the kitchen that will beep when the set time has run out. The Timer will not START or STOP the cooking process. The Timer feature may be used during any of the other oven control functions. Refer to "Minumum & Maximum Control Pad Settings" section for time amount settings.

INSTRUCTIONS | **PRESS** | **DISPLAY**

To set the Timer (example for 5 minutes):

1. Press (Timer Set/Off) . (See Fig. 5).

   (Timer Set/Off)

   Fig. 5

2. Press the number pads to set the desired time in the display (example (5)). Press (START) . The timer will begin a count down. (See Fig. 6).

   Note: If (START) is not pressed the timer will return to the time of day.

   (5) (START)

   Fig. 6

3. When the set time has run out, the clock will sound with 3 long beeps every 5 seconds until (Timer Set/Off) is pressed (See Fig. 7).

   (Timer Set/Off)

   Fig. 7

To cancel the Timer before the set time has run out:

Press (Timer Set/Off). The display will return to the time of day.

(Timer Set/Off)

Setting Oven Controls

- Oven Lockout
- Setting Temperature Display

Setting Oven Lockout Feature

OVEN LOCKOUT

The STOP pad controls the Oven Lockout feature. The Oven Lockout feature automatically locks the oven door, prevents the Warmer Drawer and most oven controls from being turned ON. It does not disable the clock, Timer or the interior oven light.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY

To activate the Oven Lockout feature:

1. Press and hold STOP for 3 seconds.
2. After 3 seconds a beep will sound, **Loc** will appear and "**DOOR LOCKED**" will flash in the display. Once the oven door is locked the "**DOOR LOCKED**" indicator will stop flashing. (See Fig. 1)

STOP for 3 seconds

Fig. 1

To reactivate normal oven operation:

1. Press and hold STOP for 3 seconds. A beep will sound. **Loc** will clear. The "**DOOR LOCKED**" will continue to flash until the oven door has completely unlocked (See Fig. 2).
2. The oven is fully operational.

STOP for 3 seconds

Fig. 2

Setting Temperature Display — Fahrenheit or Celsius

The **BROIL** Broil and **FLEX CLEAN** Flex Clean pads control the Fahrenheit or Celsius temperature display modes. The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Celsius. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY

To change display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit:

1. To tell if the display is set for Fahrenheit (**F**) or Celsius (**C**) press Broil (See Fig. 3) and hold for 6 seconds; **"550°"** will first appear in the display and then a beep will sound. If "**F**" appears, the display is set to show temperatures in Fahrenheit (See Fig. 4). If "**C**" appears, the display is set to show temperatures in Celsius (See Fig. 5).
2. Press Flex Clean to switch between Fahrenheit or Celsius display modes. The display will show either "**F**" (See Fig. 4) or "**C**" (See Fig. 5).
3. Press START to accept the change or press STOP to reject the change.

Broil for 6 seconds

Fig. 3

Flex Clean

Fig. 4

START or STOP

Fig. 5

Setting Oven Controls

- Saving & Recalling Recipe Settings

To Set the Recipe Recall Feature

The Recipe Recall feature may be used to record and recall your favorite recipe settings. This feature may store 1 setting for each of the 5 basic cooking pads. The key pads that a recipe may be stored with are **BAKE** (Bake), **CONV BAKE** (Conv Bake), **CONV ROAST** (Conv Roast), **CAKES** (Cakes) & **BREADS** (Breads). This feature will also store and recall **Slow Cook, Cook Time** or **Warm & Hold** added setting. **Note:** Pressing the **START** pad after entering cooking temperatures and times will start the oven. If you wish to store the recipes but not start the oven press **STOP** after pressing the **START** pad. Once a recipe has been stored the recipe information will appear in the display when pressing the pad in the future.

To store a typical cookie recipe: (example for baking at 375°F for 9 minutes and to shut-off automatically):

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
1. Arrange interior oven racks. If needed, **Preheat*** the oven to the desired set temperature. Place cookies on cookie sheet(s). Place cookie sheet on the oven racks in the oven.		Fig. 1
2. Press (Bake) (See Fig.1).	Bake	
3. Press (3) (7) (5) (See Fig. 2).	3 7 5	Fig. 2
4. Press (START) (See Fig. 2).	START	
5. Press (Cook Time) (See Fig.3).	Cook Time	Fig. 3
6. Enter the desired baking time. Press (9) (See Fig. 4).	9	Fig. 4
7. Press (START) and hold for 3 seconds (See Fig. 5). This recipe is now stored with the **BAKE** key pad	Hold for START 3 seconds	Fig. 5
When the Cook Time finishes: 1. **"End"** will display. The oven will shut-off automatically (See Fig. 7). 2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until (STOP) is pressed.	STOP	
The **Cook Time you enter does NOT include additional time required to **Preheat** the oven. The oven will begin to count down the cooking time as soon as the feature is activated.		

To recall the cookie recipe stored under the (Bake) key

1. Press (Bake) (See Fig. 6). The stored recipe is recalled.	Bake	Fig. 6
2. Press (START) (See Fig. 5).	START	

To quickly erase all stored recipes:

1. Press and hold the (7) key pad until the first single beep sounds (6 seconds).	7	Fig. 7
2. After the first beep press the (START) key pad once. Any stored recipes will be erased. Please Note: Clearing the recipes will also reset all other adjustments back to the factory settings. These include **12 or 24 Hour Time of Day display, Continuous Bake or 12 Hour Energy Savings mode, Silent Control Operation, Fahrenheit or Celsius Temerature Display** and any Oven Temperature adjustments that are set.	START	

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Preheat for Electric Ranges

Setting Preheat

For the best baking performance use the **PREHEAT** (Pre Heat) feature. The Preheat feature will bring the oven up to the set baking temperature and then indicate when to place the food in the oven. Preheating is not necessary when roasting or cooking casseroles. The oven can be programmed to preheat at any temperature between 170°F to 550°F.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY

To set the Preheat temperature for 350°F:

1. Arrange the interior oven racks.
2. Press (Pre Heat). "**350 F"**, the default oven set temperature, will appear in the display (See Fig. 1). (See **BAKE** instructions for changing oven set temperature.)
3. Press (START). "**PRE**" and "**BAKE**" will appear in the display as the oven heats and reaches 350°F (See Fig 2).

Note: After the oven has reached the desired temperature (this example, 350°F) the control will sound a long beep, the "**PRE**" light will turn off and oven set temperature will be displayed (Fig. 3). When PRE disappears from the display, the oven set temperature has been reached. Once the oven has preheated, **PLACE FOOD IN THE OVEN**.

Press (STOP) when baking is complete or to cancel the Preheat feature.

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

To change Preheat temperature while oven is preheating (example changing from 350 to 425°F):

If it is necessary to change the preheat temperature while the oven is preheating to the original set temperature:

1. While preheating, press (Pre Heat) again. (See Fig. 3)
2. Enter the new preheat temperature. Press (4) (2) (5). "**425°**" will appear in the display (See Fig. 4).
3. Press (START). "**PRE**" will appear in the display as the oven heats to 425°F (See Fig. 5). A long beep will sound once the oven set temperature reaches 425°F (See Fig. 6).
4. When baking is complete press (STOP).

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Setting Oven Controls

- Using Air Guard™
- Setting Bake

Some Important Things to Know Before Setting any Basic Oven Cooking Function:

This appliance has been factory pre-set to start any **BAKE, CONV BAKE, CONV ROAST, PREHEAT, CAKE** or **BREAD** function with the oven set temperature automatically set for 350°F. However if desired, the oven set temperature may be adjusted at any time during the cooking process. You may also choose to add a **COOK TIME** or **DELAY START** with any of the functions listed above.

Using the Air Guard™ feature (some models)

Your appliance is equipped with a catalytic oven exhaust cleaner that may be turned on during any active cooking process. This feature helps remove smoke and eliminates 85% of the odors generated when using your oven.

If you wish to have AirGuard™ clean the oven exhaust once cooking has started, press Air Guard.

Note: The **Air Guard™** indicator light will glow anytime the Air Guard™ is active. Air Guard™ will turn on and cannot be manually turned off during the Self-cleaning cycle.

Setting Bake

The **BAKE** Bake pad controls normal baking. If preheating is necessary, refer to the **PREHEAT** Pre Heat feature for instructions. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (The sample shown below is for 350°F).

Please Note: When setting Bake or a cooking feature that preheats the oven (except Broil), the Convection or SpeedBake fan will turn on and stay on until the oven reaches the set temperature.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To set the Bake Temperature to 350°F:		
1. Arrange interior oven racks and place food in oven.		
2. Press Bake, **350°** will automatically appear in the display (See Fig. 1).	Bake	Fig. 1
3. Press START. A long beep will sound once the oven set temperature reaches 350° F (See Fig. 2).	START	Fig. 2
Note: Pressing STOP will cancel the Bake feature at any time.	STOP	
To change the Bake Temperature (example changing from 350° to 425°F):		
1. After the oven has already been set to bake at 350°F and the oven set temperature needs to be changed to 425°F, press Bake (See Fig. 2).	Bake	
2. Press 4 2 5. **425°** will appear in the display.	4 2 5	
3. Press START (See Fig. 3).	START	Fig. 3
4. The oven is now set for 425°F.		

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Setting Cook Time

Setting Cook Time

The **BAKE** (Bake) and **COOK TIME** (Cook Time) pads control the **Cook Time** feature. The automatic timer of the **Cook Time** feature will turn the oven OFF after cooking for the desired amount of time you select.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically: (example below to bake at 350°F for 50 minutes):		Fig. 1
1. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.		
2. Press (Bake) (See Fig.1).	Bake	Fig. 2
3. Press (START) (See Fig. 2).	START	
4. Press (Cook Time) (See Fig.3).	Cook Time	Fig. 3
5. Enter the desired baking time by pressing (5) (0).	5 0	
Note: Baking time can be set for any amount of time between 1 minute to 11 hours and 59 minutes. (See Fig. 4)		Fig. 4
6. Press (START). (See Fig. 5)	START	
Note: After the **Cook Time** feature has activated, press (Cook Time) to display the bake time remaining in the **Cook Time** mode. Once **Cook Time** has started baking, a long beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.	Cook Time	Fig. 5
Press (STOP) when baking has finished or at any time to cancel the **Cook Time** feature.	STOP	
When the Cook Time finishes:		
1. **"End"** and the time of day will show in the display. The oven will shut off automatically (See Fig. 6).		Fig. 6
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until (STOP) is pressed.	STOP	

CAUTION Use caution with the **Cook Time** or **Delay Start** functions. Use the **Cook Time** function when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed PROMPTLY when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Setting Oven Controls

- Setting Delay Start

Setting Delay Start

The **BAKE** (BAKE), **OVEN COOK TIME** (Cook Time) and **DELAY START** (Delay Start) pads control the **Delay Start** feature. The automatic timer of the **DELAY START** feature will turn the oven ON and OFF at the times you select.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To program the oven for a Delay Start and to shut off automatically (example for baking at 375°F for 50 minutes and starting at 5:30):		Fig. 1
1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.		
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.		
3. Press (Cook Time) (See Fig. 1)	(Cook Time)	Fig. 2
4. Enter the desired baking time using the number key pads by pressing (5)(0) (See Fig. 2). Note: Baking time may be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.	(5)(0)	Fig. 3
5. Press (START) (See Fig. 3).	(START)	
6. Press (Delay Start) (See Fig. 4).	(Delay Start)	Fig. 4
7. Enter the desired start time using the number pads (5)(3)(0). (See Fig. 5)	(5)(3)(0)	Fig. 5
8. Press (START) . (See Fig. 6)	(START)	
9. Press (Bake) . (See Fig. 7)	(Bake)	Fig. 6
10. Press (3)(7)(5) .	(3)(7)(5)	
11. Press (START). (See Fig. 8)	(START)	Fig. 7
Note: Once **Delay Start** has started, press (Cook Time) to display the bake time remaining. Once the **Delay Start** has started baking, a long beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.	(Cook Time)	
Press (STOP) when baking has finished or at any time to cancel the **Delay Start** feature.	(STOP)	Fig. 8
When the set bake time runs out: 1. **"End"** will show in the display. The oven will shut off automatically (See Fig. 9). 2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until (STOP) is pressed.	(STOP)	Fig. 9

NOTE: If your clock is set for normal 12 hour display mode the **Delay Start** feature can never be set to start more than 12 hours in advance. To set the **Delay Start** 12-24 hours in advance see the "Changing between 12 or 24 hour display" section for instructions to set the control for the 24 hour time of day display mode.

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Setting Broil (Electric Range)

The Broil pad controls the Broil feature. When broiling, heat radiates downward from the oven broiler for even coverage.

The Broil feature is preset to start broiling at 550°F, however, the Broil feature temperature may be set at any temperature between 400°F and 550°F.

The broil pan and broil pan insert used together allows dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the oven broiler. **DO NOT** use the broil pan without the insert (See Fig. 6). **DO NOT cover the oven racks with aluminum foil.** The exposed grease could catch fire.

WARNING Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven OFF. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY

To set the oven to broil at the default setting (550°F):

1. Place the broiler pan insert on the broiler pan. Then place the food on the broiler pan insert. **DO NOT** use the broiler pan without the insert.
2. Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack. Be sure to center the broiler pan directly under the broiler element. **Make sure the oven door is in the broil stop position** (See Fig. 5). Preheat the oven for 4 minutes.
3. Press Broil. (See Fig. 1). — Broil
4. If a lower broil temperature is desired (minimum broil temperature setting is 400°F), press the desired temperature before continuing to step 5.
5. Press START. The oven will begin to broil. "**BROIL**" and "**550°**" will appear in the display (See Fig. 2). — START
6. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
7. To cancel broiling or if finished broiling press STOP (See Fig. 3). — STOP

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

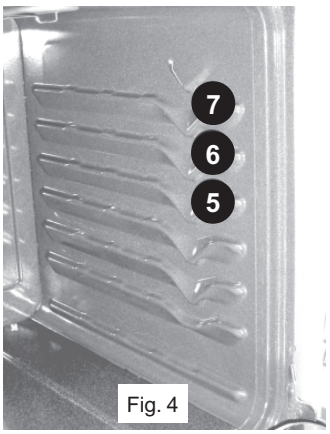


Fig. 4

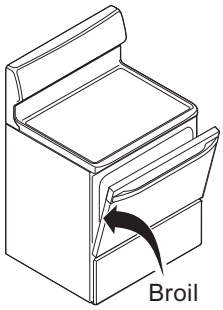


Fig. 5

Recommended Broiling Times and Searing Grill

Use the following table for approximate broiling times. Increase or decrease broiling times, or move the broiling pan to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely. Use the Searing Grill for meats and steaks if desired. Before placing the meat, be sure to heat the Searing Grill using Broil for 10 minutes. Cook times should be reduced 1-2 minutes per side when cooking with the Searing Grill. Place Searing Grill on top of Broiler Pan and insert for meats and steaks (Fig. 7).

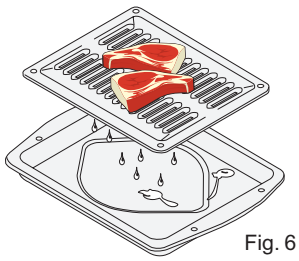


Fig. 6

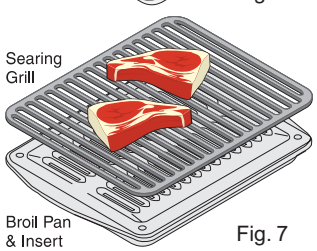


Fig. 7

Broiling Table (Refer to Fig. 4)

Food Item	Rack Position	Temp Setting	Cook Time *1st side*	Cook Time *2nd side*	Doneness
Steak 1" thick	6th or 7th	550° F	6:00	4:00	Medium
	6th or 7th	550° F	7:00	5:00	Medium-well
Pork Chops 3/4" thick	6th	550° F	8:00	6:00	Well
Chicken - Bone In	5th	450° F	20:00	10:00	Well
Chicken - Boneless	6th	450° F	8:00	6:00	Well
Fish	6th	500° F	13:00	n/a	Well
Shrimp	5th	550° F	5:00	n/a	Well
Hamburger 1" thick	7th	550° F	9:00	7:00	Medium
	6th	550° F	10:00	8:00	Well

Setting Oven Controls

- Setting Convection Roast
- Setting Cakes or Breads

Benefits of Convection Roast:
—Some foods cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
—Multiple oven rack baking.
—No special pans or bakeware needed.

Setting the Food Categories Features

The **CONV ROAST** (Conv Roast), **CAKES** (Cakes) and **BREADS** (Breads) pads may be used when cooking certain food items. These pads have been designed to give optimum cook performance for the foods selected in each category.

The **CONV ROAST** pad combines a cook cycle with the convection fan and element to roast meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. Heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside.

The **CAKES** pad provides a preheat with a gentle cycling of heat giving cakes more volume and allowing delicate foods to cook more evenly.

The **BREADS** pad adds a preheat feature to the bake cycle to thoroughly heat the oven from top to bottom to give more evenly browned foods. Refer to Fig. 3 for foods to cook in each category.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY

To set the Food Convection Roast feature (example for meats to cook at 350°F):

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press (Conv Roast). (See Fig. 1). — Conv Roast
3. Press (START). (See Fig. 2). The convection fan icon will come on. — START

Press (STOP) to stop Convection Roast at any time. — STOP

Note: The **Cakes** or **Breads** features may be programmed like the example provided above. It is recommended to follow the recipe instuctions with the food items package. The convection fan will not turn on with the **Cakes** or **Breads** key pad

Fig. 1

Fig. 2

Recommended foods to be cooked in each category	CONV ROAST	CAKES	BREADS
	Meat Poultry	Cakes Brownies Pies (fresh & frozen) Baked Custards Cheesecake	Breads Rolls Biscuits Muffins Cornbread

Fig. 3

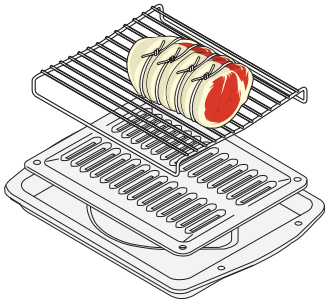


Fig. 4

Roasting Rack Instructions

When preparing meats for convection roasting, use the broiler pan and insert along with the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the insert will help prevent grease splatters. The roasting rack will allow the heat to circulate around the around the meat.

⚠WARNING To prevent food from contacting the broil element and to prevent grease splattering, **DO NOT** use the roasting rack when broiling.

1. Place oven rack on bottom or next to the bottom rack position. See Arranging Oven Racks in the **Before Setting Oven** heated air to circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside. Make sure the roasting rack is securely seated on the insert in the broiler pan. **DO NOT** use the broiler pan without the insert. **DO NOT** cover the insert with aluminum foil.
3. Position food (fat side up) on the roasting rack (See Fig. 4).
4. Place the broiler pan on the oven rack.

Setting Oven Controls

- Using the Meat Probe (some models)

Using and Setting Meat Probe

Checking the internal temperature of your food is the most effective way of insuring that your food has been properly cooked. When cooking meat such as roasts, hams or poultry you can use the meat probe to check the internal temperature without any guesswork. For some foods, especially poultry and roasts, testing the internal temperature is the best method to insure properly cooked meats.

Important things to consider:

- Use only the probe supplied with your appliance; any other may result in damage to the probe or the appliance.
- Handle the probe carefully when inserting and removing from the food or the receptacle.
- Do not use tongs to pull the cable when inserting or removing from the food or the receptacle.
- Defrost your food completely before inserting the probe to avoid damaging probe.
- Never leave or store the probe inside the oven when not in use.
- To prevent the possibility of burns, after cooking carefully unplug the probe using a pot holder.

Proper Meat Probe placement

- Always insert the probe so that the tip rests in the center of the thickest part of the meat. Do not allow the probe to touch bone, fat, gristle or the pan.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint . For dishes such as meat loaf or casseroles, insert the probe into the center of the food. To find the center of the food visually measure with the probe (See Fig. 1). When cooking fish, insert the probe just above the gill.
- For whole poultry or turkey, insert the probe into the thickest part of the inner thigh, below the leg (See Fig. 2).

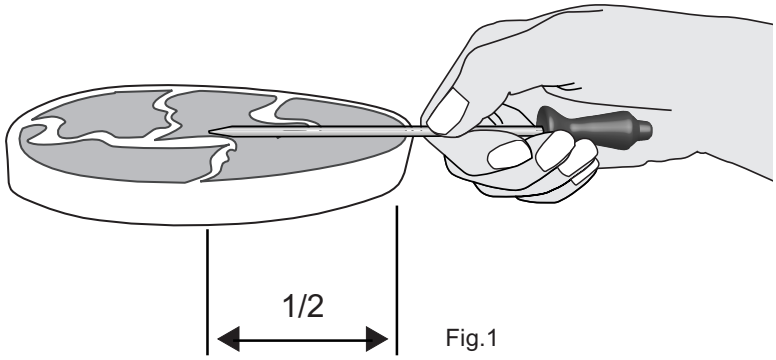


Fig.1

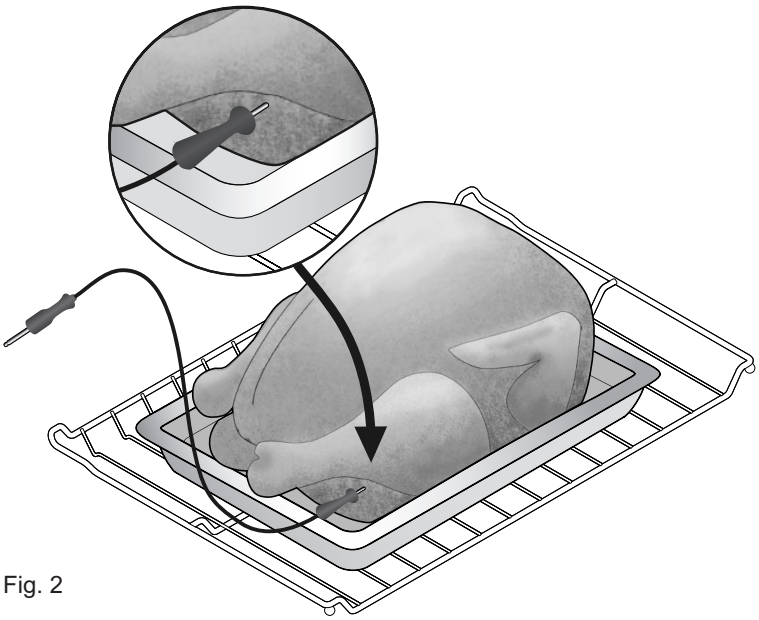


Fig. 2

Setting Oven Controls

- Using the Meat Probe

Using and Setting the Meat Probe (cont'd)

To use the Meat Probe:

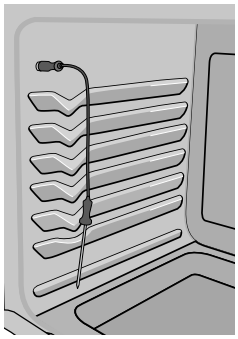


Fig.1

1. Prepare the food and properly insert the temperature probe into the food. **DO NOT PREHEAT** or start cooking **before** properly inserting the meat probe. The probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.
2. Place the prepared food on the desired oven rack position and slide into the oven.
3. Plug the meat probe into the probe receptacle located on the left front oven cavity side (See Fig. 1 for location of probe receptacle).
4. Close the oven door.
5. The oven control will detect if the meat probe is correctly plugged in and will illuminate icon in the display.
6. The actual meat probe temperature will appear in the display.
7. To set the target temperature press Meat Probe pad once then enter the desired target internal temperature using the numeric key pads (default setting is 170ºF/77ºC)†. Press START to accept the meat probe target temperature.
8. Set the oven control for Conv Roast, Conv Bake, or Bake and the desired oven temperature. You may use the meat probe with some other baking features but cannot be set with **Broil** or **Flex-Clean**.
9. During the cooking process you may check the actual internal temperature by pressing the Meat Probe key once. The actual temperature will display. After 8 seconds the display will return to the actual oven temperature.
10. If the target temperature needs to be changed during the cooking process, press the Meat Probe twice and use the numeric keypads to adjust the target temperature. Press the START key to accept the change.

† The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F/60°C means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.)

The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F/63°C for medium rare fresh beef.

Setting the oven to automatically stop cooking after reaching meat probe target temperature:

The oven leaves the factory preset to alert you when the internal target temperature has been reached but to continue cooking at the oven set temperature. You may desire to change how your oven reacts when using the meat probe.

Note: Changing how the meat probe reacts must be done before starting the cooking process:

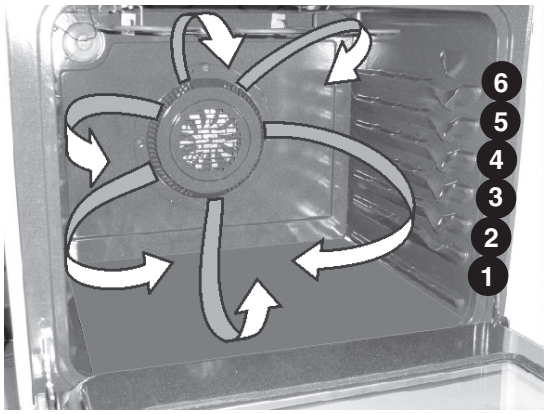
1. To set the oven to shut-off automatically after reaching the Meat Probe target temperature press Meat Probe and hold for 6 seconds then use the Flex Clean key to toggle to the message **P CC** (Probe, cancel cooking) then press START to accept.
2. Use the Flex Clean key to toggle back to **PnCC** (Probe, no cancel cooking) and then press START to accept if you wish for the oven to continue cooking after the meat probe reaches the target temperature.

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Setting Convection Bake

Benefits of Convection Bake:
—Multiple oven rack baking.
—No special pans or bakeware needed.



Air circulation of Convection Cooking
Fig. 1

Setting Convection Bake

The **CONV BAKE** (Conv Bake) pad controls the **Convection Bake** feature.

Use the **Convection Bake** feature when cooking speed is desired. The oven can be programmed for **Convection Bake** at any temperature between 170° F (77° C) to 550° F (288° C).

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven (See Fig. 1). This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with **Convection Bake**. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. **Breads** and pastries brown more evenly.

Tips for Convection Bake

1. Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
2. Preheating is not necessary when cooking casseroles with **Convection Bake**.
3. When using **Convection Bake** with a single rack, place oven rack in position 3 or 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 5 (for 2 racks). Place in positions 1, 3 and 6 (for 3 racks). Refer to Fig. 1.
4. **Cakes** will have better results when baked using the (Cakes) keypad.

Please Note: When setting Bake or a cooking feature that preheats the oven (except Broil), the Convection fan will turn on and stay on until the oven reaches the set temperature. If the oven temperature is set higher during the cooking process, the Convection fan will turn on again until the oven reaches the adjusted set temperature.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To set the oven for Convection Bake and temperature to 350°F:		
1. Arrange interior oven racks and place food in oven (See Fig. 1).		
2. Press (Conv Bake). (See Fig. 2).	(Conv Bake)	Fig. 2
3. Press (START).	(START)	
Note: The oven icon will show a rotating fan within the square. This rotating fan icon indicates when the Convection Fan is operating (See fan in shown in Fig. 3).		Fig. 3
Press (STOP) to stop **Convection Bake** or cancel **Convection Bake** at any time.	(STOP)	

Setting Oven Controls

- Setting Convection Convert Feature
- Setting Add 1 Minute Feature

To set the Convection Convert feature

The Conv Convert **CONV CONVERT** pad is used to automatically convert a standard **Baking** recipe for convection baking. When set properly, this feature is designed to display the oven set converted (reduced) temperature in the display.

Convection Convert **MUST** be used with a **Convection Bake** keypad. Cook Time or Delay Start functions may be added.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
Using Convection Convert feature to adjust oven temperature from a Bake recipe (example below when setting oven for 350°F):		Fig. 1
1. Arrange interior oven racks and place food in oven.		
2. Press Conv Bake, (See Fig. 1). If a **Cook Time** or a **Delay Start** is desired, enter the times now.	Conv Bake	Fig. 2
3. Press Conv Convert. **"CONV BAKE"** and the oven set temperature **adjustment** will appear in the display (for this example it is 325°F). A beep will sound once the **adjusted** oven set temperature is reached. (See Fig. 2).	Conv Convert	
Notes: When used with a **Cook Time** or a **Delay Start** setting, the **Convection Convert** feature will display a **"CF"** for check food when the bake time is 75% complete (See Fig. 3). At this time the oven control will sound 3 long beeps at regular intervals until baking has finished. When the bake time has completely finished the control will display **"End"** and will sound 3 long beeps every 30 seconds until the STOP pad is pressed (See Fig. 4).	STOP	Fig. 3 Fig. 4
The oven icon will show a rotating fan within the square. This rotating fan icon indicates when the Convection Fan is operating (See Figs 2 or 3)		
Press STOP to cancel Convection feature at any time.	STOP	
Note: The minimum amount of cook time using the Convection Convert feature with a **Cook Time** or a **Delay Start** function is 20 minutes.		

To Set Add 1 Minute Feature

The Add 1 Minute keypad is used to set additional minutes to the Timer. Each time the Add 1 Minute pad is pressed, another minute is added. If the Timer is not active and the Add 1 Minute key pad is pressed, the Timer feature will become active and will begin counting down from 1 minute. When the Timer reaches the end of the set time, "**End**" will display and signal 3 long beeps at regular intervals until Timer Set/Off is pressed again.

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Setting the Slow Cook Feature
- Oven Light

Setting the Slow Cook Feature

The Slow Cook **SLOW COOK** pad is used to activate this feature. The **Slow Cook** feature may be used to cook foods more slowly, at lower oven temperatures and provides cooking results much the same way as a Slow Cooker or Crock-Pot. The **Slow Cook** feature is ideal for roasting beef, pork & poultry. Slow Cooking meats may result in the exterior of meats becoming dark but not burnt. This is normal.

There are 2 settings available, high (**Hi**) or low (**Lo**). The low setting is best for cooking foods from an 8 to 9 hour time period. The high setting is best for cooking foods for a 4 to 5 hour time period. The maximum cook time for the **Slow Cook** feature is 12 hours unless the oven control has been changed to the **Continuous Bake** mode.This feature may be used with the additional settings of a **Cook Time** or a **Delay Start**.

Some tips you should review for best possible results using Slow Cook feature:

- Completely thaw all frozen foods before cooking with the **Slow Cook**.
- When using a single rack, place in position 2 or 3.
- Position multiple racks to accommodate size of cooking utensils when cooking multiple food item.
- Do not open the oven door often or leave the door open when checking foods. If the oven heat escapes often, the **Slow Cook** time may need to extended.
- Cover the foods to keep them moist or use a loose or vented type cover to allow foods to turn crisp or brown.
- Roasts may be left uncovered so browning can occur. Cook times will vary; depending on the weight, fat content, bone & the shape of the roast.
- Use the recipe's recommended food temperature and a food thermometer to determine when the food is done.
- Preheating the oven will not be necessary when using the **Slow Cook** feature.
- Add any cream or cheese sauces during the last hour of cooking.

See the suggested Slow Cook feature recipes provided in the back of this Use & Care Guide.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To Program the Oven to begin baking with the Slow Cook feature (example below shows clock at 1:30):		
1. Place the food in the oven.		
2. Press Slow Cook. **"SLO"** and **"Hi"** (See Fig. 1) will appear in the display (If no further keypads are touched within 25 seconds the request for **Slow Cook** will clear).	Slow Cook	Fig. 1
3. If a **Lo** setting is desired, press the Slow Cook a 2nd time to set the **Slow Cook** feature with a low setting. **"SLO"** and **"Lo"** will appear in the display (See Fig. 2).	**optional** Slow Cook	Fig. 2
4. Press START. The **Slow Cook** feature will activate (See Fig. 3).	START	
5. If desired, add any **Cook Time** or **Delay Start** settings at this time.		Fig. 3
6. To cancel the **Slow Cook** feature press STOP at anytime.	STOP	

Setting Oven Controls

- Setting the Sabbath Day Feature

To Set the Sabbath Feature (for use on the Jewish Sabbath & Holidays)

The Cook Time **OVEN COOK TIME** and Delay Start **DELAY START** pads are used to set the Sabbath feature. The Sabbath feature may only be used with the Bake pad. The oven temperature may be set higher or lower after setting the Sabbath feature (the oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish Holidays), however the display will not visibly show and no audible tones will be provided when a change occurs. Once the oven is properly set using **Bake** with the Sabbath feature active, the oven will remain continuously ON until cancelled. This will override the factory preset 12-Hour Energy Saving feature. If the oven light is needed during the Sabbath, press the light pad before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned ON and the Sabbath feature is active, the oven light will remain ON until the Sabbath feature is turned OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the Sabbath feature.

IMPORTANT NOTES: It is not advised to attempt to activate any other program feature except **BAKE** while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function correctly with the Sabbath feature: **0-9 number pads,** Bake START & STOP. **ALL OTHER KEYPADS** should not be used once the Sabbath feature is activated.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To Program the Oven for 350°F, Begin Baking Immediately and activate the Sabbath feature:		
1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.		
2. Arrange the oven racks and place the food in the oven.		
3. Press Bake **, "350°F"** will appear in the display (See Fig. 1).	Bake	Fig. 1
4. Press START. The oven will turn ON. (See Fig. 1).	START	Fig. 2
5. If a **Cook Time** or **Delay Start** is needed then enter the time in this step. If not, skip this step and continue to step 6. Refer to the **Cook Time** or **Delay Start** sections for instructions. Remember the oven will shut down after completing a **Cook Time** or **Delay Start** and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays. The maximum **Delay Start** time is 11 hours & 59 minutes.		Fig. 3
6. At the same time press and hold both the Cook Time and Delay Start pads for at least 3 seconds. The control will beep and **SAb** will appear in the display (See Fig. 3). Once **SAb** appears in the display the oven control will no longer beep or display any further changes and the oven is properly set for the Sabbath feature.	Cook Time and Delay Start	

Note: You may change the oven temperature once baking has started. Press Bake, enter the oven temperature change (170 to 550F°) and press START (for Jewish Holidays only). Remember that **the oven control will no longer beep or display any further changes** once the oven is set for the Sabbath feature.

7. The oven may be turned OFF at any time by pressing STOP pad (this will turn the oven OFF only). To turn OFF the Sabbath feature press and hold at the same time both the Cook Time and Delay Start pads for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display.

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Setting the Sabbath Day Feature (cont'd)
- Setting the Warm & Hold™ Feature

It is recommended that any oven temperature change with the Sabbath feature activated be followed with 2 presses of the **START** pad. This will insure the oven remains ON even if the attempt to set the oven temperature was lower or higher than the oven control can accept. If the oven temperature is set incorrectly, the oven temperature will default to 170°F or 550°F. Try to set the desired oven temperature again.

Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned the oven will not turn back on automatically. The oven will remember that it is set for the Sabbath and the food may be safely removed from the oven while still in the Sabbath feature, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath/Holidays. After the Sabbath observance turn OFF the Sabbath feature. At the same time press and hold both the Cook Time and Delay Start pads for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display and the oven may be used with all normal functions. For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at **http:\\www.star-k.org.**

Setting the Warm & Hold™ Feature

The Warm & Hold pad turns ON the **Warm & Hold** feature and will maintain an oven temperature of 170° F. The **Warm & Hold** feature will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the **Warm & Hold** feature will shut the oven OFF automatically. The **Warm & Hol**d feature may be used without any other cooking operations or may be used after cooking has finished using **Cook Time** or **Delay Start**.

INSTRUCTIONS	PRESS
To set Warm & Hold:	
1. Arrange interior oven racks and place baked food in oven. If the food is already in the oven go to step 2.	
2. Press Warm & Hold. Note: If no further pads are touched within 25 seconds the request to turn ON **Warm & Hold** will be cleared.	Warm & Hold
3. Press START.	START
4. To turn the **Warm & Hold** OFF at any time press STOP. Note: The **Warm & Hold** feature will automatically turn OFF after 3 hours.	STOP
To set Warm & Hold to turn ON automatically:	
1. Arrange interior oven racks and place food in oven. Set the oven properly for **Cook Time** or **Delay Start**.	
2. Press Warm & Hold. Note: If no further pads are touched within 25 seconds the request to turn ON **Warm & Hold** will be cleared.	Warm & Hold
3. Press START.	START
4. To turn the **Warm & Hold** OFF at any time press STOP. Note: The **Warm & Hold** feature will automatically turn OFF after 3 hours.	STOP
Pressing STOP at any time will stop all oven baking operations.	STOP

ENGLISH

Warmer Drawer Removal

- Removing & Replacing Warmer Drawer

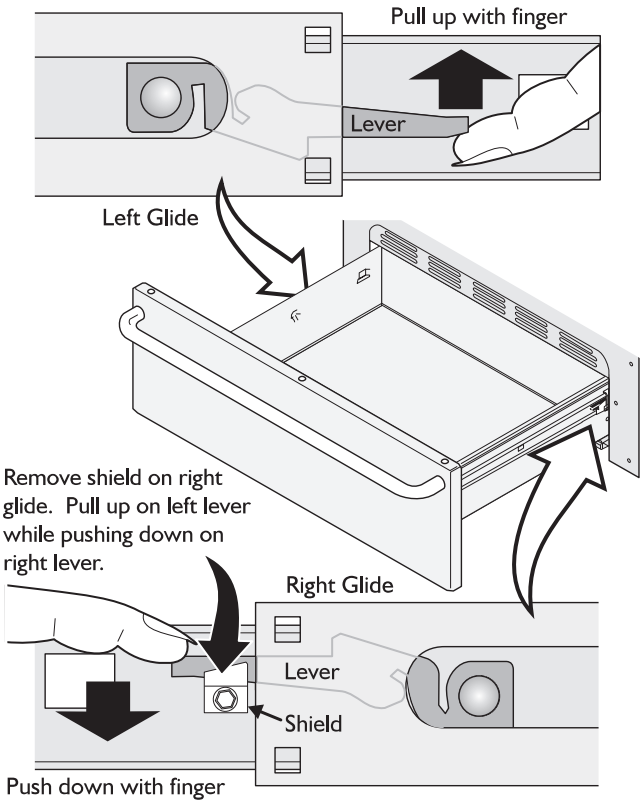


Fig. 1

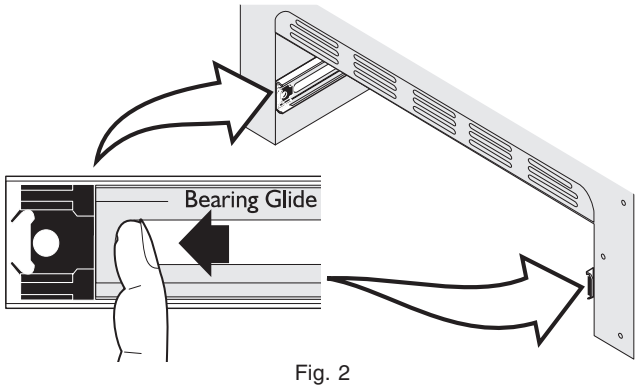


Fig. 2

To Remove and Replace Warmer (Warm & Ready™) Drawer

WARNING Electrical Shock Hazard can occur and result in serious injury or death. Disconnect appliance from electric power before cleaning and servicing the warmer drawer.

To Remove Warmer Drawer:

1. **CAUTION** Turn power **OFF** before removing the warmer drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. On the right glide you will find a shield attached with a hex-head screw (See Fig. 1). Use a 1/4" socket and ratchet to remove the shield.
4. Locate glide lever on each side of drawer, pull up on the left glide lever and push down on the right glide lever.
5. Pull the drawer away from the range.

To Replace Warmer Drawer:

1. Replace shield on the right glide of the drawer body.
2. **Pull the bearing glides to the front** of the chassis glide (See Fig. 2).
3. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
4. Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2"). Pull the drawer open again to seat bearing glides into position. **If you do not hear the levers "click" or the bearing glides do not feel seated remove the drawer and repeat steps 2-4.** This will minimize possible damage to the bearing glides.

NOTE: The Warmer Drawer will **NOT** operate while in the Self-Clean and "Oven Lockout" modes

ENGLISH

Self-Cleaning

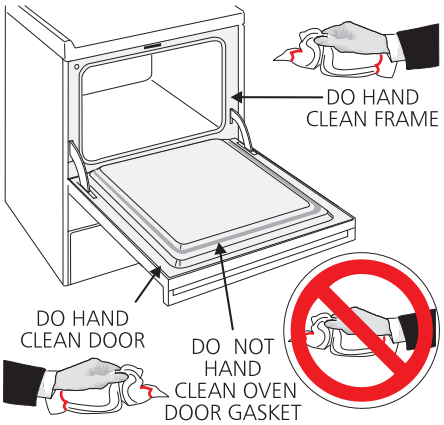
- Preparing for a Self-Clean cycle

CAUTION During the Self-Cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

CAUTION **DO NOT** line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with **aluminum foil**. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the Self-Cleaning cycle is completed. The oven may still be VERY HOT.



Note: See additional cleaning information for the oven door in the **General Care & Cleaning** section.

Self-Cleaning Oven

A Self-Cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

Adhere to the following cleaning precautions:

- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the Self-Cleaning oven.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
- **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- **Remove the broiler pan and insert, all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.**
- Porcelain Oven racks do not have to be removed. After the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the oven racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil (this will make the racks glide easier into the rack position).
- **Remove any excessive spillovers** in the oven cavity **before** starting the Self-Cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

NOTE: Prior to setting the Self-Clean cycle, any spills remaining on the oven bottom should be removed.

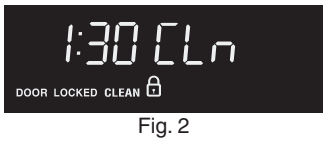
Self- Cleaning

- Setting Flex Clean or Delay Flex Clean

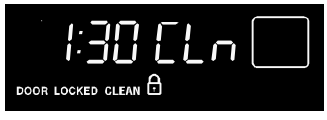
The **FLEX CLEAN** (Flex Clean) pad is used to start a Self-Cleaning cycle. When used with the **DELAY START** (Delay Start) pad, a delayed Self-Cleaning cycle may also be programmed. The **FLEX CLEAN** feature allows for any Self-Cleaning cycle time from 2 (2:00) to 4 hours (4:00) to be selected. You may also choose the clean time in 1 minute increments (for example 2 hours and 50 minutes) by pressing the number keypads (2) (5) (0).

⚠WARNING During the Self-Cleaning cycle, the outside of the range can become VERY HOT to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

⚠CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be **VERY HOT**.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To start an immediate Self-Cleaning cycle or to set a Delay Start time of 9:00 o'clock and shut-off automatically (example provided is a default 3 hour Self-Clean cycle):		
1. Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is EMPTY and the oven door is closed.		
2. Press (Flex Clean) . **"CLEAN"** will flash, **"3:00"** (hours) and the Cooktop locked icon will show in the display (See Fig. 1). 2-4 hours of Self-Cleaning time may be choosen by pressing any amount of time from (2)(0)(0) (2 hours) through (4)(0)(0) (4 hours) in one minute increments. You may also skip the time entry and accept the default cleaning time of 3 hours by pressing the **START** key pad (See Step 3).	(Flex Clean) **2:00 thru 4:00 using number pads**	Fig. 1  Fig. 2
3. Press (START) .The **"DOOR LOCKED"** icon will flash; **"CLEAN"**, Cooktop Lockout icon and the letters **"CLn"** will remain on in the display (See Fig. 2).	(START)	Fig. 3
4. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Once the door has been locked the "**DOOR LOCKED**" indicator light will quit flashing and remain on. The Cooktop locked icon will remain on (Fig. 3).		

NOTE: If the optional delay Self-Clean feature is needed, finish steps 5-7. If Self-Clean is started immediately skip the remaining steps and continue with "When the Self-Clean cycle is done" on the following page.

5. Press (Delay Start) (See Fig. 4). Enter the desired Self-Clean starting time using the number pads (9)(0)(0) (See Fig. 5).	(Delay Start) (9)(0)(0)	Fig. 4
6. Press (START). "**CLn**" icon will turn off; "**DELAY**", "**DOOR LOCKED**", "**CLEAN**" and Cooktop locked icons will remain on.	(START)	Fig. 5
7. The control will calculate forward from the set start time to determine when the Self-Cleaning cycle should end. The Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time. At that time the icon "**DELAY**" will go out; the oven icon will come on, the start time, Cooktop locked icon, "**CLEAN**" and "**CLn**" will remain in the display (See Fig. 6).		 Fig. 6

When the Self-Clean cycle is done:

ENGLISH

Self- Cleaning

- Setting Flex Clean
- Setting Delay Flex Clean

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
1. The time of day, "**HOT**", "**DOOR LOCKED**" and "**CLEAN**" icon will remain in the display (See Fig. 7). 2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR, and the "**DOOR LOCKED**" icon is no longer displayed, the oven door can then be opened.		 Fig.7

Stopping or Interrupting a Self-Cleaning cycle:

If it becomes necessary to stop or interrupt a Self-Cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:

1. Press (STOP).
2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR and the "**DOOR LOCKED**" icon is no longer displayed,the oven door can then be opened (See Fig. 8).

(STOP)

Fig.8

IMPORTANT NOTES when using the Self-Clean feature:

1. The Self-Clean feature will not operate whenever a radiant surface remains ON.

2. A Self-Clean cycle may be started if the appliance has the **Cooktop Lockout** active. A Self-Clean cycle cannot be started if **Oven Lockout** feature is active.

3. If a Self-Cleaning-Cycle has started but not finished and a power failure occurs, the appliance may be thoroughly cleaned. After the door unlocks and power has been restored, set for another Self-Clean cycle.

4. If your clock is set for normal 12 hour display mode the Delay Self-Clean cycle can never be set to start more than 12 hours in advance. To set for Delay Flex-Clean 12-24 hours in advance see the section on setting the control for the **24 hour time of day** display mode.

Adjusting Oven Temperature

- How to adjust the oven temperature higher or lower

The cooking temperatures for the oven have been pre-set at the factory. When using the oven for the first time, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven may be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

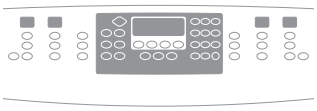
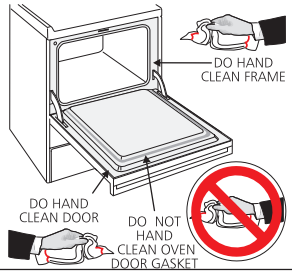
INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To adjust the oven temperature higher:		
1. Press Bake for 6 seconds (See Fig. 1).	Bake	Fig. 1
2. To increase the temperature use the number keypads to enter the desired change. (Example 30°F) 3 0 (Fig. 2). The temperature may be increased as much as 35°F (19°C).	3 0	Fig. 2
3. Press START to accept the temperature change and the display will return to the time of day (See Fig. 3). Press STOP to reject the change if necessary.	START / STOP	Fig. 3
To adjust the oven temperature lower:		
1. Press Bake for 6 seconds (See Fig. 4).	Bake	Fig. 4
2. To decrease the temperature use the number pads to enter the desired change. (Example -30°F) 3 0 and then press Flex Clean (See Fig. 5). The temperature may be decreased as much as 35°F (19°C). **Note:** If the temperature shows an adjustment of -30°F, and a +30°F adjustment is needed, you can toggle between - and + in the display by pressing the Flex Clean key pad	3 0 / Flex Clean	Fig. 5
3. Press START to accept the temperature change and the display will return to the time of day (See Fig. 6). Press STOP to reject the change if necessary.	START / STOP	Fig. 6

NOTE: The oven temperature adjustments made with this feature will not affect the Self-Clean cycle temperature.

ENGLISH

General Care & Cleaning

- Cleaning Table

Surfaces:	How to Clean:
Aluminum & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Painted & plastic control panel parts & decorative trims	*For general cleaning*, use hot, soapy water and a cloth. *For more difficult soil and built-up grease*, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **DO NOT** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.
Glass control panel  	**CAUTION** *Before cleaning the glass control panel* make sure all cooktop controls are set to **OFF** and activate the **Cooktop Lockout** feature (See page 8 for complete Cooktop Lockout instructions). Clean using hot, soapy water and a dishcloth then rinse with clean water. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. **DO NOT** use abrasive cleaners. This type of cleaner will permanently scratch the glass control panel. **DO NOT** place or leave cleaning supplies on the ceramic cooktop while cleaning the glass control panel. Move these items to a kitchen counter-top. To finish cleaning or for lighter soil use a typical household glass cleaner and paper towels.
Stainless Steel, chrome control panel & metal decorative trims	Clean **Stainless Steel** with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. **Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines.** Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning Stainless Steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Porcelain enamel broiler pan & insert, door liner, body parts & interior Warmer Drawer area	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. *If necessary*, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners on the cooktop.
Porcelain oven racks 	Porcelain oven racks may be left in the oven during the Self-Clean cycle. If further cleaning is required, remove the racks after the oven has cooled & clean using a mild non-abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and let dry. After the Self-Clean cycle is done and the oven has cooled, rub the sides of the oven racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil. This will make the racks glide easier into the oven rack positions.
Oven door 	To clean oven door remove following the door removal instructions in this Use & Care Guide. Wash soiled areas with hot, soapy water and a clean cloth. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT** clean the oven door gasket. On Self-Cleaning models the oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.
Ceramic Cooktop	Follow the instructions the “Cooktop Cleaning & Maintenance” in this Use & Care Guide.

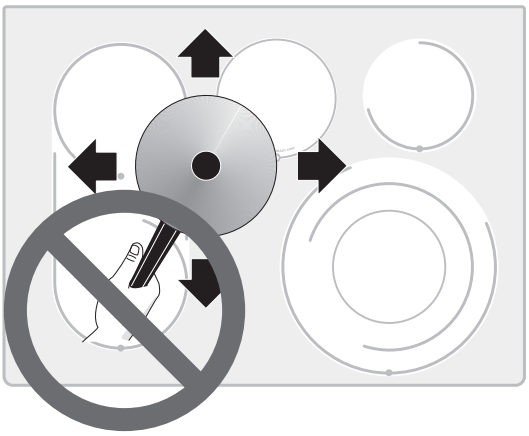
General Care & Cleaning

- Cooktop Cleaning & Maintenance
- Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

Cooktop Cleaning & Maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop.

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit **www.sears.com** for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a **non-abrasive** cloth or no-scratch cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.



Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, they may cause it to crack.

ENGLISH

CAUTION Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is COOL.

WARNING **DO NOT** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

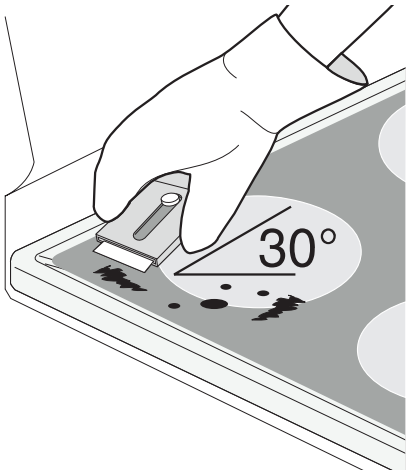
Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a **non-abrasive** plastic type no-scratch cleaning pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a **non-abrasive** plastic type no-scratch cleaning pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.



If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.

IMPORTANT NOTE: Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements OFF, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

General Care & Cleaning

- Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop (cont'd)
- Special Caution for Aluminum Use on the Ceramic Cooktop
- Removing & Replacing the Lift-Off Oven Door

Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

• Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.

• Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.

• Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

Special Caution for Aluminum Use on the Ceramic Cooktop:

- **Aluminum Foil -** Use of aluminum foil on a hot cooktop will damage the ceramic cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the ceramic cooktop under ANY circumstances.
- **Aluminum utensils -** The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If allowed to boil dry, not only will the utensil be destroyed, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging the cooktop surface.

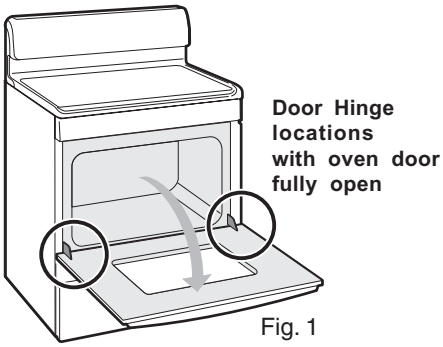


Fig. 1

Removing & Replacing the Lift-Off Oven Door

CAUTION The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

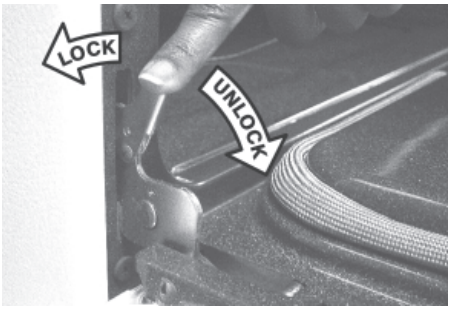


Fig. 2

To Remove Oven Door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - See Fig. 1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Fig. 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Fig. 4).

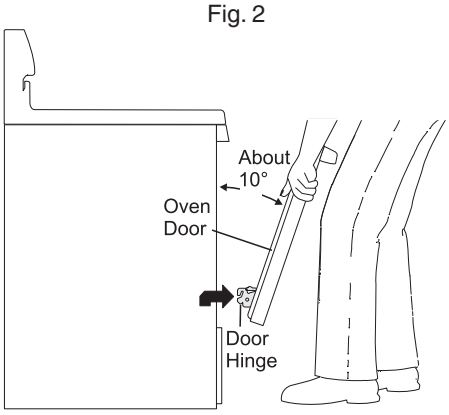


Fig. 3

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (See Fig. 4). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - See Fig. 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (See Fig. 2) to the locked position.
5. Close the oven door.

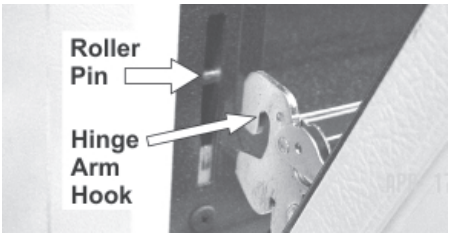


Fig. 4

Door Care Instructions - Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:

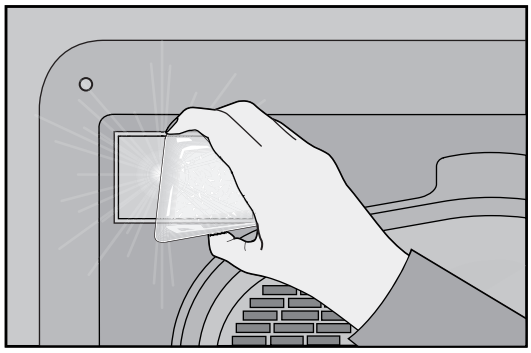
1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

General Care & Cleaning

- Changing Oven Lights
- Care & Cleaning of Stainless Steel (some models)

Changing Oven Lights

CAUTION Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing oven light. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.



The oven lights automatically turn ON when the door is opened. The oven lights may also be manually operated by pressing the pad.

The upper oven light bulbs are located at the rear of the oven cavity and both are covered with a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

Replacing the upper oven interior light bulbs:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Remove upper oven interior light shield as illustrated below.
3. Replace bulb with a new **T-4 type 40 Watt Halogen** appliance bulb. Please note: do not allow your fingers to touch the new bulb when replacing. This will shorten the life of the new bulb. Use a paper towel to cover the new bulb when installing.
4. Replace glass shield over bulb.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the range back in).
6. The clock will then need to be reset.

ENGLISH

Care & Cleaning of Stainless Steel (some models)

Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Refer to the **Care & Cleaning Table** for detailed cleaning instructions.

Before You Call

- Solutions to Common Problems

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Range is not level.	Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level.
	Be sure floor is level and is strong and stable enough to adequately support range.
	If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.
	Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.
	Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.
Oven control beeps and displays any F code error (for example F11).	Electronic control has detected a fault condition. Press the **STOP** key pad to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press the **STOP** key pad and call **1-800-4-MY-HOME®** for assistance (See back cover).
Surface element too hot or not hot enough.	Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the element to be used.
Surface element does not heat.	Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
	No power to the appliance. Check steps under "Entire Appliance Does Not Operate" in this **Before You Call** checklist.
	Incorrect control setting. Make sure the correct control is set for the surface element to be used.
Entire appliance does not operate.	Make sure cord/plug is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.
	Service wiring is not complete. Call **1-800-4-MY-HOME®** for assistance (See back cover).
	Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
ESEC displays " - - " message.	The ESEC Control will display " - - " in the digital display windows indicating that the ESEC has a "Lockout" condition. This condition is normal when using the cooktop lockout or Self-Clean features. Wait for the Self-Clean cycle to completely finish or if using the Cooktop Lockout feature, touch the **CLOCK** key pad for 3 seconds to unlock the cooktop.
ESEC displays any "F" message.	The ESEC control constantly monitors the internal circuitry as well as several circuits to insure they are all operating correctly. If at any time one of these systems fails, the ESEC will immediately stop the current operation and flash an error code. If any of these error messages remain or reappear in the display, call **1-800-4-MY-HOME®** (See back cover).

Before You Call

- Solutions to Common Problems

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Oven light does not work.	Replace or tighten bulb. See **Changing Oven Light** section in this Use & Care Guide.
Oven smokes excessively during broiling.	Control(s) not set properly. Follow instructions under **Setting Oven Controls**.
	Make sure oven door is opened to **broil stop position.**
	Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.
	Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.
	Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.
	Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see **Adjusting Your Oven Temperature** in this Use & Care Guide.
Self-Cleaning cycle does not work.	Control(s) not set properly. Follow instructions under **Self-Cleaning.**
	Self-Cleaning cycle was interrupted. Follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" under **Self-Cleaning**.
Soil not completely removed after Self-Cleaning cycle.	Failure to clean bottom, front top of oven, frame of oven or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.
Flames inside oven or smoking from vent.	Excessive spillovers in oven. Set Self-Clean cycle for a longer cleaning time.
	Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for high oven temperatures, pie spillovers or large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive spillovers before starting cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" in the **Self-Cleaning** section.
Scratches or abrasions on cooktop surface (Ceramic-Glass cooktop models only).	Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.
	Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the **General Care & Cleaning** section.
	Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks (Ceramic-Glass cooktop models only).	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning creme to remove the marks. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the **General Care & Cleaning** section.
Brown streaks or specks (Ceramic-Glass cooktop models only).	Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the **General Care & Cleaning** section.
Areas of discoloration with metallic sheen (Ceramic-Glass cooktop models only).	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.

Recipes for Slow Cook

Slow Cook Turkey Breast
1 turkey breast
2 cups chicken broth
1 medium onion, sliced
2 teaspoons minced garlic
1 teaspoon salt
½ teaspoon pepper

In a roasting pan, place turkey breast meat-side up. Rub salt and pepper under the skin, and inside the cavity. Pour chicken broth around turkey breast, adding the onions and garlic. Cover roasting pan with lid or foil. Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 7 to 8 hours, or the “Hi” setting for 4 to 5 hours. 4 to 6 servings.

Parmesan Green Beans and Potatoes
32oz frozen whole green beans
6 medium red potatoes, sliced
1 large onion, sliced
1 tablespoon seasoning salt
½ cup margarine
1 cup parmesan cheese, grated

Combine green beans, potatoes, onions, seasoning salt, margarine and parmesan cheese in large casserole dish. Cover with lid or aluminum foil.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 7 to 8 hours, or the “Hi” setting for 4 to 5 hours. 4 to 6 servings.

Orange Surprise Cake
1 - pkg. orange cake mix
1 - 3.3oz pkg. white chocolate instant pudding
1 - 16oz. container sour cream
¾ cup vegetable oil
1 cup orange juice
4 eggs
1 – 9oz pkg. white chocolate pieces

Combine all ingredients, except white chocolate pieces. Blend well; then add white chocolate pieces. Pour mixture into a 5 quart oven safe dish coated with nonstick cooking spray.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 5 to 6 hours, or the “Hi” setting for 3 to 4 hours. Spoon into bowl while still warm and serve with vanilla bean ice cream, or whipped cream.
4 to 6 servings.

Pork Chops with Potatoes
1 can (10 ¾ oz) cream of mushroom soup
¼ cup dry white wine
¼ cup Dijon mustard
1 teaspoon dry thyme, crushed
1 teaspoon garlic, minced
6 pork chops, cut ¾” thick
1 teaspoon pepper seasoning
1 teaspoon salt seasoning
1 tablespoon parsley
6 medium potatoes, sliced
1 medium onion, sliced

In a large mixing bowl, combine first 5 ingredients; blend well. In a roasting pan, spread potatoes and onions over the bottom of the pan. Pour soup mixture over potatoes and onions; topping with the pork chops. Sprinkle pepper seasoning and parsley on top of pork chops. Cover pan with lid or aluminum foil and place on rack in the oven.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 5 to 6 hours, or the “Hi” setting for 3 to 4 hours. 4 to 6 servings.

Apple Bread Pudding
5 cups sour dough bread cubes (½ “)
½ cup butter, melted
¾ cup brown sugar
½ teaspoon cinnamon
¼ teaspoon nutmeg
pinch of salt
4 to 5 cups apples, peeled and sliced thickly
1 cup raisins
1 cup walnuts, chopped

In large mixing bowl, combine all ingredients; blend well. Pour mixture into a 5quart oven safe dish. Cover with lid or aluminum foil and place on rack in oven.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 5 to 6 hours, or the “Hi” setting for 3 to 4 hours. 4 to 6 servings.

Roast Beef with Vegetables
3 to 3 ½ lb sirloin tip roast
2 cups water
4 to 5 medium potatoes, quartered
1 lb. small carrots
2 large onion, quartered
4 garlic cloves
¼ cup worstershire sauce
salt
pepper

Center roast in large roasting pan. Add water. Spread potatoes, carrots, onions and garlic cloves evenly around roast. Pour worstershire sauce on top of roast. Sprinkle all with salt and pepper to taste. Cover with lid or aluminum foil.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 5 to 6 hours, or the “Hi” setting for 3 to 4 hours. 4 to 6 servings.

Peach Cobbler
1 cup self rising flour
1 cup sugar
1 cup milk
½ cup butter, melted
1 lb. frozen peaches

In 5 quart oven safe dish, combine first four ingredients. Blend well. Stir in peaches. Place on rack in oven.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 5 to 6 hours, or the “Hi” setting for 3 to 4 hours. 4 to 6 servings.

Notes

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

For expert home solutions advice: **www.managemyhome.com**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

Call anytime, day or night

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears Brands, LLC
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears Brands, LLC
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC

Electric Range

Use & Care Guide

Cuisinière électrique

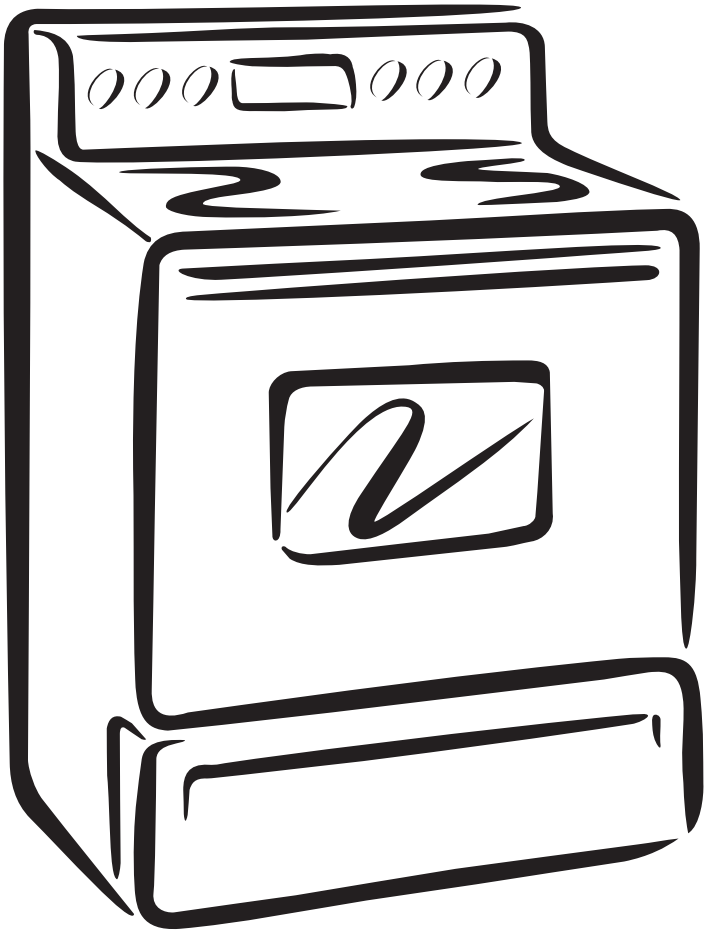
Guide d'utilisation et d'entretien

Models, Modèles **970-**6985*

* = color number, numéro de couleur*

ENGLISH

FRANÇAIS



Sears Canada Inc., Toronto,
Ontario, Canada M5B 2B8
Visit our website at : www.sears.ca

p/n 316544303 (0807)

Table of Contents

Freestanding Range Warranty 2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3-4
Protection Agreements 5
Range Features 6-7
Before Setting Oven Controls 7-8
Before Setting Surface Controls 9
Setting Surface Controls 10-13
Surface Cooking 14
Setting Warmer Drawer & Controls 14-16
Electronic Oven Control Pad Features 17
Minimum & Maximum Control Pad Settings 17
Setting Oven Controls 18-34
- Setting the Clock 18
- Changing between 12 or 24 Hour Display 18
- Silent Control Operation 18
- Continuous Bake or Twelve Hour Energy Saving Mode ... 19
- Timer 19
- Locking & Unlocking Oven Lockout 20
- Changing Temperature Display 20
- Saving & Recalling Recipe Settings 21
- Setting Preheat 22
- Using Air Guard™ 23
- Setting Bake 23
- Setting Cook Time 24
- Setting Delay Start 25
- Setting Broil & Searing Grill 26
- Setting Convection Roast 27
- Setting Cakes and Breads 27
- Meat Probe 28-29
- Setting Convection Bake 30
- Setting Convection Convert 31
- Setting Slow Cook 32
- Setting the Sabbath Feature 33-34
- Setting Warm & Hold 34

Warmer Drawer Removal 35
Self-Cleaning 36-38
Adjusting Oven Temperature 39
General Care & Cleaning 40-43
Before You Call for Service 44-45
Recipes for Slow Cook 46
Sears Service ..... back cover

Kenmore Elite Appliance Warranty

One Year Limited Warranty
When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call **1-800-4-MY-HOME®** to arrange for free repair. If this appliance is ever used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:
1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from failure to maintain it properly according to all instructions supplied with the product.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies
Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance. Save these instructions for future reference.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/ NFPA No. 70 latest edition and local electrical code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

  Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- **User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

WARNING

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See Installation Instructions.

WARNING To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket provided with the range. To check if the bracket is installed properly, visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the anti-tip bracket by removing lower panel or storage drawer. For models with a warmer drawer, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the installation instructions for proper anti-tip bracket installation.

WARNING Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

WARNING Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

WARNING Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, warmer drawer, near surface units or in the storage drawer.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.
- **Do Not Leave Children Alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS, AREAS NEAR THESE UNITS, HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface units and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook top, surfaces facing the cook top, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers - Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

IMPORTANT—Do not attempt to operate the range during a power failure. If the power fails, always turn off the range. If the range is not turned off and the power resumes, the range will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

ENGLISH

Important Safety Instructions

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit**. Place a pan of food on the unit before turning it on, and turn the unit off before removing the pan.
- **Use Proper Pan Size**—This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Elements**—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Never Leave Surface Elements Unattended at High Heat Settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Do Not Immerse or Soak Removable Heating Elements—** Heating elements should never be immersed in water. Heating elements clean themselves during normal operation.
- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cook top use.
- **When flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.**

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening Oven Door or Warmer Drawer (if equipped)**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven vent is located under the left rear surface element if your model is equipped with coil elements. The oven vent is located below the backguard for models equipped with ceramic-glass cook tops. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of Oven Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.**
- **Protective Liners**—Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

SELF CLEANING OVENS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts listed in this Use & Care Manual.** Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **Do Not Use Oven Cleaners**—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Do Not Clean Door Gasket**—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area underneath each surface element. Do not allow grease to accumulate.
- **Kitchen cleaners and aerosols—Always follow the manufacturer's recommended directions for use.** Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.
- **Clean Ventilating Hoods Frequently—Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.** Follow manufacturer's instructions for cleaning.

FOR CERAMIC-GLASS COOK TOP MODELS

- **Do Not Cook on Broken Cook Top**—If cook top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cook Top with Caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Important Safety Notice

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Protection Agreements

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Contrats de protection principaux

Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat* :

- ☑ **Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit.** Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection.**
- ☑ **Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- ☑ **Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays,** à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- ☑ **La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- ☑ **Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- ☑ **Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- ☑ **Un service d'aide téléphonique rapide,** appelé **« Résolution rapide »**, qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- ☑ **Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- ☑ **Une couverture annuelle de 250 $ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- ☑ **Le remboursement de la location,** si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- ☑ **Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.

*** Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 4-MY-HOME.**

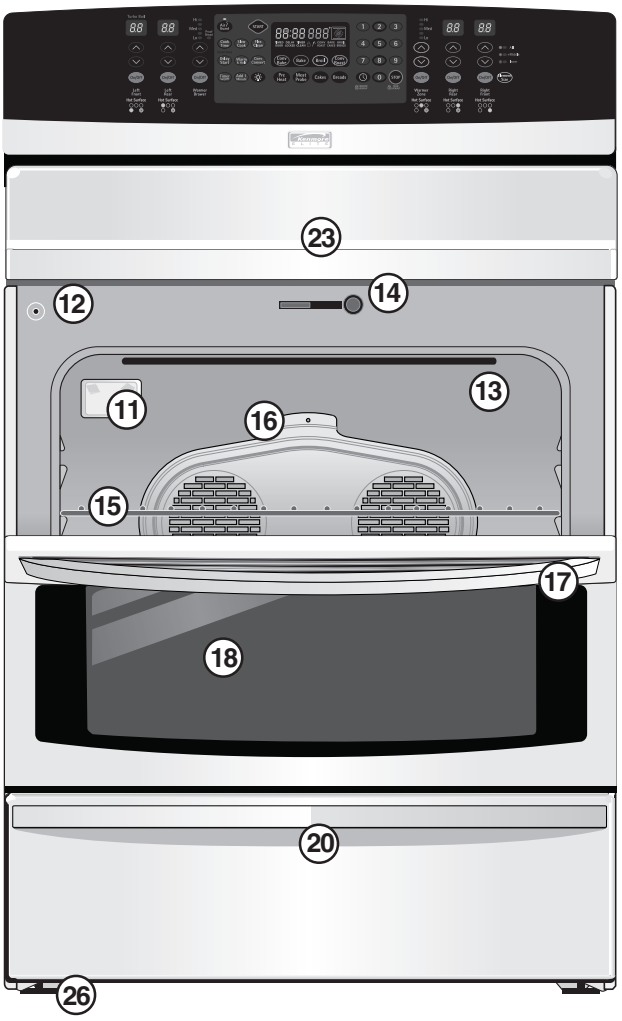
ENGLISH

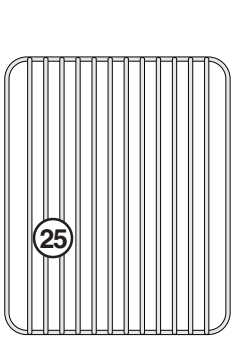
Range Features

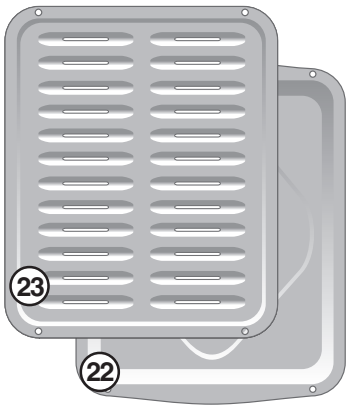
Your Electric Range Features Include:

1. Electronic Oven Control with Timer.
2. Glass Touch Sensitive Control Panel.
3. Left Front TurboBoil™ Control & Digital Display (some models).
4. Left Rear 6” Element Control & Digital Display.
5. Warm & Ready Drawer Control & Indicator Light.
6. Bread Proof Indicator Lights.
7. Warm & Ready™ Zone Control & Indicator Lights.
8. Right Rear Element Control & Digital Display.
9. Right Front Triple Element & Digital Display (some models).
10. Oven & Cooktop Lockout Controls.
11. 2 Halogen Oven Interior Lights with removable Covers.
12. Automatic Oven Door Light Switch.
13. Self-Cleaning Oven interior.
14. Self-Clean Door Latch.
15. Adjustable Heavy Duty Porcelain Oven Racks.
16. Dual Oven Convection Fans & Cover.
17. Large 1 piece Oven Door Handle.
18. Full width Oven Door with Large Window.
19. Warm & Ready™ Drawer & Rack (not illustrated)
20. Warmer Drawer Humidity Controller
21. Airguard™ control & Indicator LIght (some models).
22. Broil Pan (optional accessory).
23. Broil Pan Insert (optional accessory).
24. Searing Grill (optional accessory, not illustrated).
25. Roasting Rack (optional accessory).
26. Leveling Legs and Anti-tip Bracket (included).

NOTE: The features of your range may vary according to model type & color.





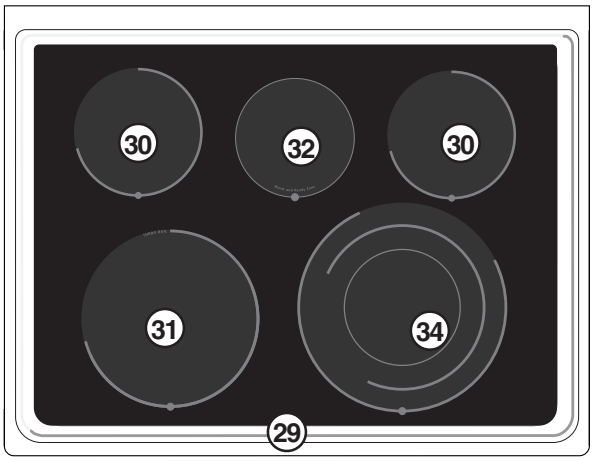


Range Features

Your Electric Range Features Include (cont'd):

29. Ceramic Smoothtop
30. Left rear 6" Single Radiant Element.
31. Left Front TurboBoil™ Right front 9" Element.
32. Warm & Ready™Zone Element.
34. Right Front 6-9-12" Triple Radiant Element (some models).

NOTE: The features of your range may vary according to model type & color.



Before Setting Oven Controls

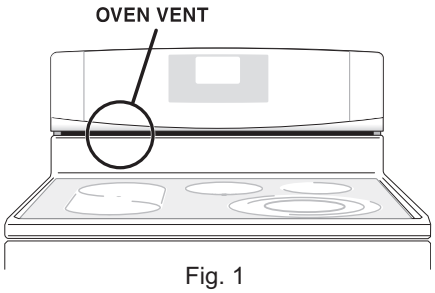


Fig. 1

Oven Vent Location

The oven vent is located **under the left side of the control panel** (See Fig. 1). When the oven is on, warm air passes through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. DO NOT BLOCK OVEN VENT.

Removing & Replacing Oven Racks

To remove, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. **To replace**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.

Arranging Oven Racks

ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN). Refer to Fig. 2. Always use oven mitts when using the oven. This range has a total of 7 oven rack postions.

Recommended Rack Positions for Broiling, Baking & Roasting:

Food	Rack Position
Broiling hamburgers & steaks	See Broil
Broiling meats, chicken or fish	See Broil
Cookies, cakes, pies, biscuits & Muffins	4 or 5
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1or 2

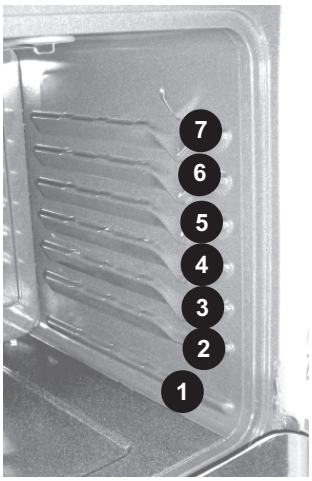
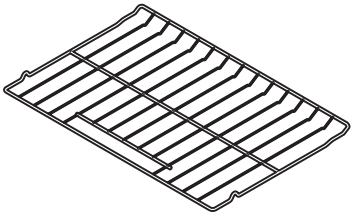


Fig. 2

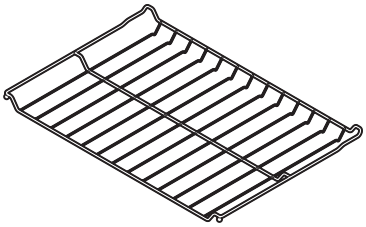
ENGLISH

Before Setting Oven Controls

Types of Oven Racks



Flat Handle Oven Rack
Fig. 1



Step Down Oven Rack (some models)
Fig. 2

CAUTION Always use pot holders or oven mitts when adjusting the oven racks. Wait until the oven has completely cooled if possible. Oven racks may be HOT and may cause burns.

Your range may be equipped with one or more of the oven rack types shown; **Flat Handle Rack** (Fig. 1) and **Offset Rack** (Fig. 2). To maximize cooking space the **Step Down Rack** can be used in the lowest rack position to roast large cuts of meat and poultry.

Fig. 4

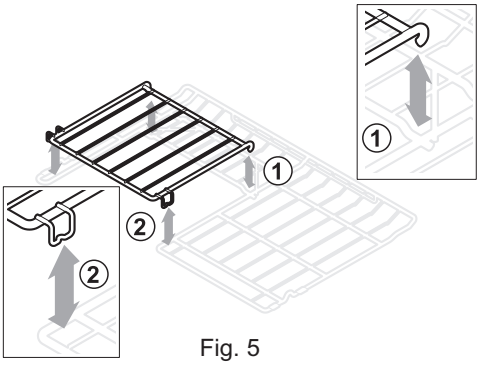


Fig. 5

Baking Layer Cakes with 1 or 2 Oven Racks

For best results when baking cakes using 2 oven racks, place cookware on rack positions 3 (Flat Handle Oven Rack) & 6 with the Step Down Rack (See Fig. 3). For best results when using a single oven rack, place cookware on rack position 5 (See Fig. 4).

Air Circulation in the Oven

For best air circulation and baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must be able to circulate around the pans and cookware in the oven for even heat to reach around the food.

Fig. 3

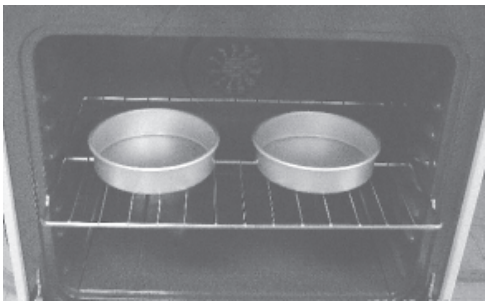


Fig. 4

Before Setting Surface Controls

- General Cooktop Information
- About Radiant Surface Elements
- Locations of the Radiant Surface Elements and Controls
- Locking & Unlocking the Cooktop

About the Ceramic Glass Cooktop
The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath the cooktop (See Figs. 1 & 2).

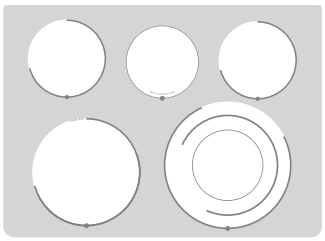


Fig. 1

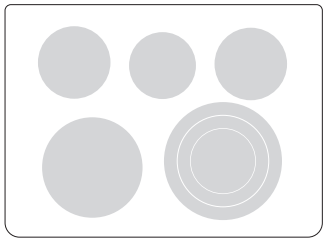


Fig. 2

Heat is transferred up through the surface of the cooktop to the cookware. The type and size and condition of the cookware, the number of surface elements in use and their settings, are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. **Note: The areas surrounding the elements may become hot enough to cause burns.**

About the Radiant Surface Elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow any remaining heat to complete the cooking process.

NOTE: Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic smoothtop. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the pan bottom is not flat. Refer to the Surface Cooking section for more details about using proper cookware on the cooktop.

NOTE: Be sure to read detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the **General Care & Cleaning** section and **Before You Call** checklist section of this manual.

ENGLISH

Using TurboBoil™ (some models)

The TurboBoil™ feature uses a higher wattage surface radiant element which can bring food items to boil much quicker. The left front radiant element will be clearly marked if this feature is available on your range (See Fig. 3). If equipped with the TurboBoil™ feature, place the cookware to boil on the left front surface element and follow the instructions “To Operate a Single Radiant Element” in the **Settings Surface Controls** section.

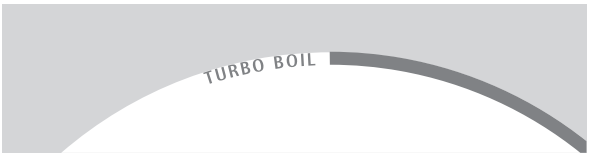


Fig. 3

To Set the Cooktop Lockout Feature

The pad is used to activate the Cooktop Lockout feature which will lock all surface elements from being accidentally turned ON (including Warmer Zone). This feature will only lock the cooktop.

To turn the Cooktop Lockout Feature ON:
1. BE SURE ALL surface element controls are set to the OFF position.
2. Press and hold until a 2nd beep sounds. If a triple beep sounds instead, check all surface elements and turn them to the OFF position and repeat this step. The Cooktop Locked indicator light will turn ON and the cooktop controls and functions are locked out until the cooktop is unlocked (See Fig. 4).

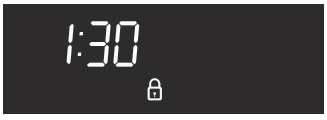


Fig. 4

To turn the Cooktop Lockout Feature OFF:
1. BE SURE ALL surface element controls are set to the OFF position.
2. Press and hold until a 2nd beep sounds (after 3 seconds).The Cooktop Locked indicator light will turn OFF and the cooktop may be used normally (See Fig. 5).

Fig. 5

Note: Starting a Self-Clean cycle will automatically turn ON the Cooktop Lockout feature. The cooktop will remain locked until the Self-Clean cycle has completed and the oven door has unlocked. If a power failure occurs after the Cooktop Lockout has been activated, you must turn OFF the Cooktop Lockout feature before being able to use the cooktop features again.

Setting Surface Controls

- Electronic Surface Element Controls (ESEC)
- Available ESEC Display Settings
- Hot Surface Indicator Lights
- Cooktop Sabbath Day Feature and Message (Sb)
- ESEC Lockout Feature (- -)

The Electronic Surface Element Control (ESEC)

The Electronic Surface Element Control ("ESEC") feature provides a digital display of the radiant surface elements on the cooktop. The ESEC displays in combination with the touch pads are designed to replace the conventional control knob and power level tick mark indicators.

In addition your range includes shared radiant element touch pad settings. The "Bridge" element combinations and Triple radiant element settings are also shown in the ESEC display windows.

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

The available ESEC Window Display Settings

The ESEC control will display heat levels ranging from **Hi** (Fig. 1) to **Lo** (Fig. 6) and OFF (Fig. 7) that will display in the ESEC windows. The settings between **9.0** (Fig. 2) and **3.0** (Fig. 3) decrease or increase in increments of .5 (1/2). The settings between **3.0** (Figs. 3 & 4) and **1.0** (Fig. 5) are Simmer settings which decrease or increase in increments of .2 to **Lo** (Fig. 6; lowest Simmer setting) for more precise settings at lower heat levels. Use the Recommended Surface Setting Chart (See page 11, Fig. 1) to determine the correct setting for the kind of food you are preparing.

Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

Hot Surface Indicator Lights

After using any of the radiant element positions the cooktop will become very hot. After turning any of these elements OFF, the cooktop will remain HOT for some time. The backguard control monitors the temperature for 5 positions on the cooktop. The "**Hot Surface**" indicator light (Fig. 8) will glow whenever any of the element positions becomes HOT. The **Hot Surface** indicator light will remain ON while hot and turn OFF once the cooktop has cooled sufficiently (Fig. 9).

Fig. 8

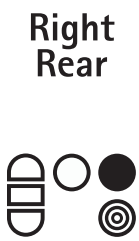


Fig. 9

ESEC PF message

The ESEC will display the PF message whenever there has been a power interruption to the appliance. PF will appear in the ESEC display windows as shown in Fig. 10. To clear the PF message touch any ON/OFF ESEC control pad to reset and be sure to reset the clock with the correct time of day if necessary. If the PF displays again repeat these steps.

Fig. 10

Cooktop Sabbath Day Feature and (Sb) Message

The ESEC will display the **Sb** messages whenever the Sabbath Day feature is active (Fig. 11). When activated, the Sabbath Day Feature works for both the oven and cooktop together. Once the Sabbath Day Feature is active, changes to the heat levels for the cooktop elements will not show in the displays. The cooktop will react slower to heat level changes. To set the Sabbath Day feature see the complete instructions on page 32.

ESEC Lockout Feature (- -)

The ESEC feature will not operate during a Self-Clean cycle or when the Oven Lockout feature is active. Whenever the ESEC Lockout feature is active, **" - - "** will appear in any display window (See Fig. 12. Also refer to the Oven Lockout instructions on page 20).

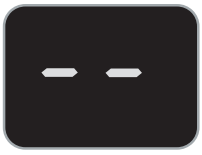


Fig. 12

Fig. 11

Setting Surface Controls

- Recommended Surface Cooking Settings
- Operating Single Surface Radiant Controls

Recommended Surface Cooking Settings

Recommended settings for the Single, Bridge & Triple Surface Radiant Cooktop Elements	
Setting	**Type of Cooking**
HIGH **(8.0 - Hi)**	Start most foods, bring water to a boil or pan broiling
MEDIUM HIGH **(5.0 - 8.0)**	Continue a rapid boil, fry or deep fat fry
MEDIUM **(3.0 - 5.0)**	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
MEDIUM LOW **(2.0 - 4.0)**	Keep foods cooking, poach or stew (2.8 or lower is a simmer setting).
LOW/SIMMER **(Lo - 2.0)**	Keep warm, melt or simmer (2.8 or lower is a simmer setting).

Fig. 1

Note: The size and type of cookware used will influence the setting needed for the best cooking results. The simmer settings are used to simmer and keep larger quantities of foods warm such as stews and soups. The lower simmer settings are ideal for delicate foods and melting chocolate or butter.

Operating Single Radiant Surface Elements

The cooktop has 2 SINGLE radiant surface elements; the **RIGHT REAR** position and the **LEFT REAR** element positions may be used as single element (See Fig. 2). Refer to Fig. 1 for recommended surface cooking settings.

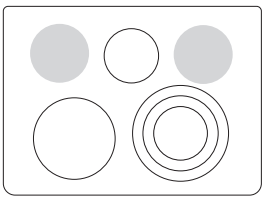


Fig. 2

To Operate the Single Radiant Surface Elements:

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Touch and hold the On/Off pad for the desired element position until a beep is heard. The display will show **" -- "**.

   NOTE: Each time a pad is touched a beep will sound. If no further pads are touched within 10 seconds the request to power the element ON will clear.
3. Touch the element position's ^ pad once to turn ON the power level **Hi** or v pad once for **Lo** (See Fig. 3). The **Hot Surface** indicator light will turn ON when the element becomes hot.
4. Each touch of the v or ^ pad will decrease or increase the power level by 1/2 from **9.0** through **3.0**. Simmer power levels between **3.0** and **1.0** will decrease or increase by .2 increments. **Lo** is the lowest power level available. Note: The power level may be adjusted at any time while the element is ON.
5. When cooking has been completed touch the On/Off pad once to turn the element OFF.

   Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
   Note: The **Hot Surface** indicator light will remain ON if the cooktop is still hot and will remain ON until the heating surface area has cooled sufficiently.

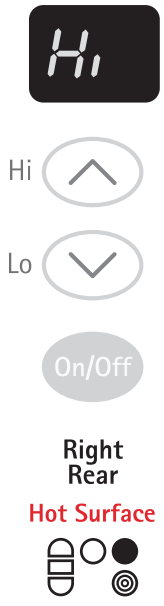


Fig. 3

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

CAUTION **Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

ENGLISH

Setting Surface Controls

- Operating the Triple Surface Radiant Control

Operating the Triple Element (some models)

The cooktop is equipped with a TRIPLE radiant surface element located at the right front cooktop position (See Fig. 1). Indicator lights on the control panel at that position are used to indicate what portions of the Triple radiant element will heat. The **INNER** light indicates that only the inner element will heat. The **+MIDDLE** light indicates that both inner and middle elements will heat together. The **ALL** light indicates that all 3 portions of the element will heat. You may switch between all of these different settings at any time during cooking.

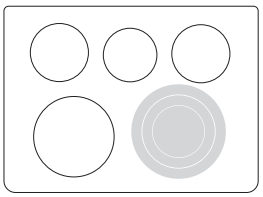


Fig. 1

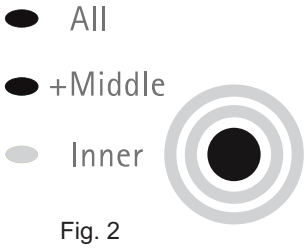


Fig. 2

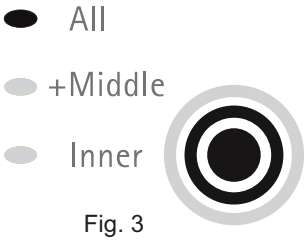


Fig. 3

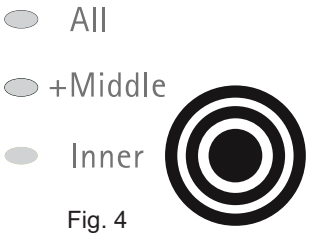


Fig. 4

To Operate the Triple Surface Element:

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Touch and hold the On/Off pad for the Triple element position until a beep is heard. The display will show **" - - "**.

   NOTE: Each time a pad is touched a beep will sound. If no further pads are touched within 10 seconds the request to power the element ON will clear.
3. Select the **INNER** (See Fig. 2), **+MIDDLE** (See Fig. 3) or **ALL** 3 elements (See Fig. 4) to heat by pressing the Element Size pad once, twice or three times (See Figs. 4 & 5 show indicator lights with **ALL** 3 elements selected).
4. Touch the Triple element ^ pad once to turn ON the power level **Hi** or v pad once for **Lo** (See Fig. 4). The **Hot Surface** indicator light will turn ON when the element becomes hot.
5. Each touch of the v or ^ pad will decrease or increase the power level by 1/2 from **9.0** through **3.0**. Simmer power levels between **3.0** and **1.0** will decrease or increase by .2 increments. **Lo** is the lowest power level available. Note: The power level may be adjusted at any time while the element is ON.
6. When cooking has been completed touch the On/Off pad once to turn the element OFF.
   Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area. **Note:** The **Hot Surface** indicator light will remain ON if the cooktop is still hot and will remain ON until the heating surface area has cooled sufficiently.

   Note: If no element size is choosen when the Triple element is turned ON, the control will default to the inner coil only. See page 12, Fig. 1 for recommended surface cooking settings.

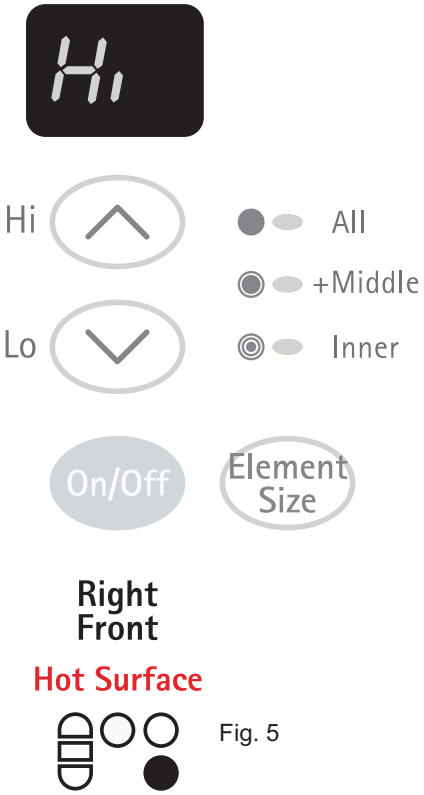


Fig. 5

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

CAUTION **Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

Setting Surface Controls

- Setting Warmer Zone Control

Operating the Warmer (Warm & Ready™) Zone

The purpose of the Warmer Zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Use the Warmer Zone to keep cooked foods hot such as; vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the Warmer Zone.

All food placed on the Warmer Zone should be covered with a lid to maintain moisture. For best results when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. **Do not use plastic wrap or aluminum foil to cover food. Plastic or aluminum foil may melt onto the cooktop.**

Use only plates, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the Warmer Zone.

Warmer Zone Recommended Food Settings Table

Food Item	Heating Level
Hot Beverages	Hi
Fried Foods	Hi
Vegetables	Med
Soups (Cream)	Med
Stews	Med
Sauces	Med
Meats	Med
Gravies	Lo
Eggs	Lo
Dinner Plates with Food	Lo
Casseroles	Lo
Breads/Pasteries	Lo

Fig. 1

Warmer Zone Temperature Selection

Refer to the Warmer Zone table for recommended heating levels (See Fig. 1). If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium level.

To Set the Warmer Zone Control:

1. Touch the On/Off pad at the Warmer Zone control position once. The Warmer Zone indicator light will flash. **NOTE:** If no further pads are touched within 25 seconds the request to power the Warmer Zone ON will clear.
2. At the Warmer Zone control position touch ^ once to turn ON the power level for **Hi** (See Fig. 2) or v to turn ON the power level for **Lo** (See Fig. 5). The Warmer Zone indicator light will glow steady indicating the Warmer Zone is ON. The **Hot Surface** indicator light will turn ON when the Warmer Zone becomes hot.
3. Each touch of the v or ^ will decrease or increase the power levels. The Warmer Zone has 5 power levels from **Hi** (See Fig. 2) through **Med** (See Fig. 4) to **Lo** (See Fig. 5). The power level may be adjusted at any time while the Warmer Zone is ON.
4. When the food is ready to serve, touch the On/Off pad once to turn the Warmer Zone OFF. The Warmer Zone indicator light will turn OFF.

   Note: The **Hot Surface** indicator light will remain ON if the cooktop is still hot and will remain ON until the heating surface area has cooled sufficiently (See Fig. 3).

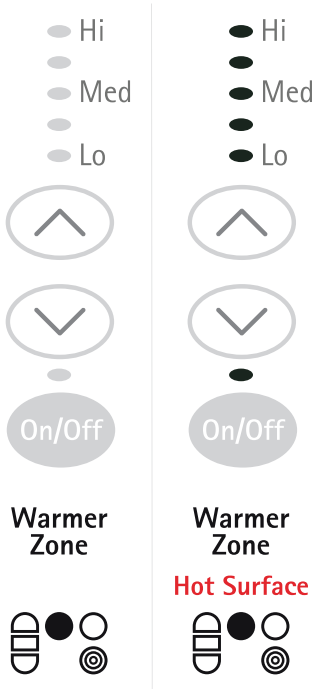


Fig. 2 Fig. 3

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

CAUTION **Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

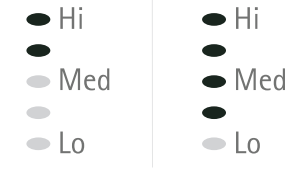


Fig. 4 Fig. 5

CAUTION The Warmer Zone will not glow red when it becomes hot, but becomes hot enough to cause burns. Avoid placing hands on or near the Warmer Zone until the Warmer Zone Hot Surface indicator light is OFF. Always use potholders or oven mitts when removing food from the Warmer Zone as cookware and plates will be hot.

ENGLISH

Surface Cooking

- Using Proper Cookware
- Cookware Material Types
- Arranging Warmer Drawer Racks

Using proper cookware

The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results. Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element (See Fig. 2). Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Fig. 1).

Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated.

For more information about the ceramic cooktop see "Cooktop Cleaning & Maintenance" in the **General Care & Cleaning** section.

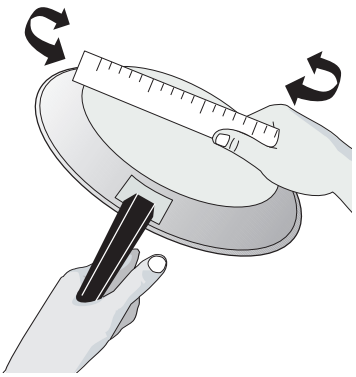
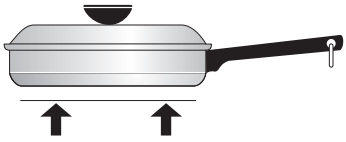


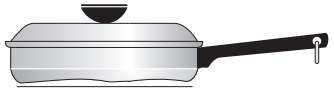
Fig. 1

***CORRECT**

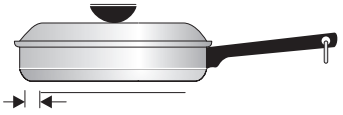


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element surface diameter.

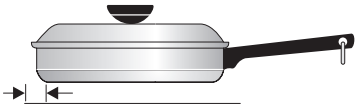
INCORRECT



- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs element by more than one-half inch.



- Pan is smaller than element.

- Heavy handle tilts pan.

Fig. 2

Cookware Material Types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

ALUMINUM - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
COPPER - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass (see Aluminum above).
STAINLESS STEEL - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
CAST IRON - A poor heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
PORCELAIN-ENAMEL on METAL - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
GLASS - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

Arranging Warmer (Warm & Ready™) Drawer Rack Positions

The rack can be used in two ways:

- In the **upward position** (See Fig. 1) to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the **downward position** (See Fig. 2) to allow you to place light weight food items and empty dishware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack.

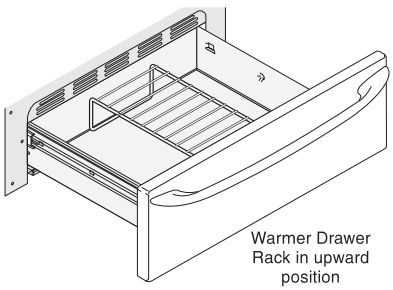


Fig. 1

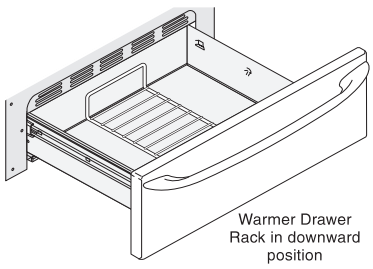


Fig. 2

⚠CAUTION Always use potholders or oven mitts when removing food from the Warmer Drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.

Setting Warmer Drawer Controls

- Operating & Setting Warmer Drawer Controls
- Warmer Drawer & Bread Proofing Indicator Lights
- Warmer Drawer Humidity Controller

Operating the Warmer Drawer

The purpose of the Warmer Drawer is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food in the Warmer Drawer. All food placed in the Warmer Drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality.

Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean. Use only utensils and cookware recommended for oven use in the Warmer Drawer.

Warmer (Warm & Ready™) Drawer & Bread Proofing Indicator Lights

The control and indicator lights for the Warmer Drawer and Bread Proofing features are located on the control panel. The indicator lights will turn ON when the control is set, and remain ON until the controls are turned OFF.

Note: The Warmer Drawer will not operate during the Self-Clean cycle.

Warmer Drawer Recommended Food Settings Table

Food Item	Setting
Bacon	Hi
Hamburger Patties	Hi
Poultry	Hi
Pork Chops	Hi
Fried Foods	Hi
Pizza	Hi
Gravies	Med
Casseroles	Med
Eggs	Med
Roasts (Beef, Pork, Lamb)	Med
Vegetables	Med
Biscuits	Med
Rolls, hard	Med
Pastries	Med
Rolls (soft)	Lo
Empty Dinner Plates	Lo

Fig. 3

Warmer Drawer Humidity Controller Feature

This feature may be used to control humidity levels in the Warmer Drawer. The control knob is located on the inner front panel of the Warmer Drawer.

To help keep foods moist, move the handle to the right. This closes the vents and helps keep the moisture inside the Warmer Drawer. For crisp foods, move the handle to the left. This opens the vents and allows more of the moisture to escape.

For Dry Heat: Slide the humidity control knob in the direction of (Less) < (See Fig. 1). This allows more of the moist heat to escape and provides a dryer environment for the food in the Warmer Drawer.

For Moist Heat: Slide the humidity control knob in the direction of (More) > (See Fig. 2). This will help keep the food in the Warmer Drawer from drying out. Both heat and moisture will be applied to the Warmer Drawer cavity.

Note: For some types of servings you may want to store previously prepared food in a “dry heat” environment.
For frequent controller adjustments, slightly loosen humidity controller knob and slide to any desired position. To maintain a desired setting, adjust controller knob into position and tighten knob.

Fig. 1

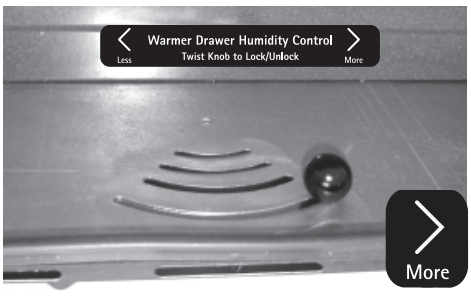


Fig. 2

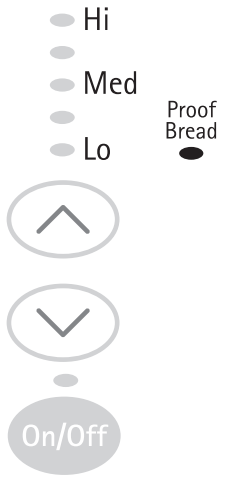
ENGLISH

Setting Warmer Drawer Controls

- Arranging Warmer Drawer Racks
- Bread Proofing

To Set the Warmer Drawer & Bread Proofing Controls:

1. Touch the On/Off pad at the Warmer Drawer control position. The Warmer Drawer indicator light will flash. Note: If no further pads are touched within 25 seconds the request to power the Warmer Drawer ON will clear.
2. Set the desired power level. Touch ^ once to turn ON the power level for **Hi** (Fig. 2) or v to turn ON the power level for **Lo** (See Fig. 4). The Warmer Drawer indicator light will glow steady indicating the Warmer Drawer is ON.
3. Each touch of the v or ^ pads will decrease or increase through 6 power levels from **HI** (See Fig. 2) to **Med** (See Fig. 3) to **Lo** (See Fig. 4) and to the **Bread Proofing** feature (Fig. 5). If the Warmer Drawer is set at the **Lo** setting and the v pad is touched again the Bread Proofing feature will be turned ON (The Bread Proof indicator light will glow steady indicating the Bread Proofing feature is ON (See Fig. 5 & bread dough preparation instructions on this page). To return to standard Warmer Drawer settings touch ^ pad at least once. Note: For best results, preheat the Warmer Drawer before adding the food or bread dough. An empty drawer will preheat in approximately 15 minutes.
4. When the food or dough is ready for removal, touch the On/Off pad once to turn the Warmer Drawer or Bread Proof feature OFF. The Warmer Drawer indicator light will turn OFF.



Warmer Drawer

Fig. 1

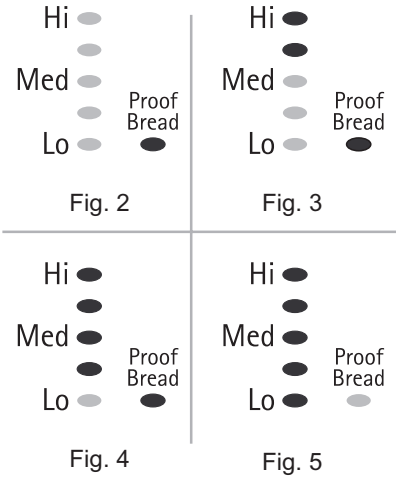


Fig. 2 Fig. 3

Fig. 4 Fig. 5

ENGLISH

Warmer Drawer Food Temperature Settings

Use the recommended Warmer Drawer food temperature settings table (See page 15, Fig. 3). If a particular food is not listed, start with the **Med** setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil from the food. Most foods can be kept at serving temperatures on the **Med** setting. When a combination of foods are to be kept warm (for instance, a meat with 2 vegetables and rolls), use the **Hi** setting. To avoid heat loss, do not open the Warmer Drawer repeatedly while in use.

Preparing Bread Dough for the Warmer Drawer

The Warmer Drawer has a “Proof Bread” feature that can be used to help prepare bread dough. The recommended length of time to keep the bread dough in the Warmer Drawer is about 45-60 minutes. Be sure however to follow the recipe’s recommended times.

The prepared bread dough should be placed in a large bowl because the dough will nearly double in volume. Arrange the Warmer Drawer Rack in the downward position (See Fig. 6). Place the bowl on the rack in the Warmer Drawer and follow the Warmer Drawer and Bread Proof Control setting instructions at the top of this page.

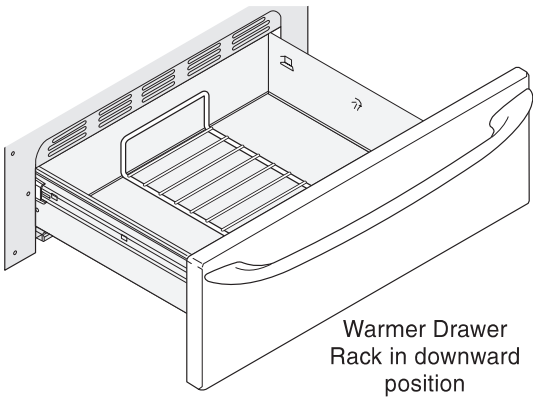
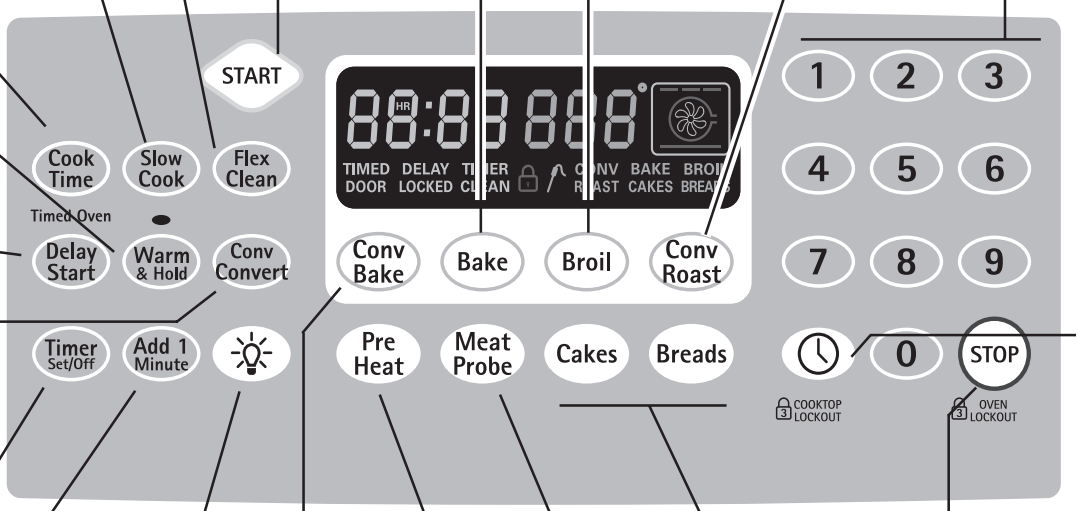


Fig. 6

Electronic Oven Control Pad Features



SLOW COOK— Use to select the Slow Cook feature.

COOK TIME— Use to enter the length of the baking time.

WARM & HOLD — Use to select the Warm & Hold feature.

DELAY START— Use with ***BAKE, COOK TIME,*** **and *CLEAN*** to program a Delayed Cook Time or Delay Self-Cleaning cycle start time.

CONV CONVERT— Use to select the Convection Convert feature.

TIMER ON/ OFF— Use to set or cancel the Timer. The Timer does not start or stop the cooking process.

FLEX CLEAN— Use to select the Self-Cleaning feature.

START— Use to start all oven features (not used with Oven Light).

BAKE— Use to enter the normal Bake feature.

BROIL— Use to select variable Broil feature.

CONV ROAST— Use to select the Convection Roast for meats from a variety of food catagories.

0 THRU 9 NUMBER PADS— Use to enter temperature and times.

CLOCK— Use to set the time of day.

ADD 1 MINUTE— Use to select Add 1 Minute feature.

OVEN LIGHT—Use to turn the oven light ON and OFF.

CONV BAKE— Use to select the Convection Bake feature.

PREHEAT— Use to pre-condition the oven temperature.

MEAT PROBE— Use to set meat probe.

CAKES or BREADS— Use to select the cakes or breads from a variety of food catagories.

STOP — Use to cancel any oven mode previously entered except the time of day and minute timer. Press **STOP** to stop cooking. **STOP** also controls the Oven Lockout feature.

ENGLISH

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function follow later in this Use & Care Guide.**

Minimum & Maximum Control Pad Settings

All of the features listed have minimum and maximum time or temperature settings that may be entered into the control. An ENTRY acceptance beep will sound each time a control pad is touched (the Oven Lockout pad is delayed by 3 seconds).

An ENTRY ERROR tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

FEATURE		MIN. TEMP. /TIME	MAX. TEMP. /TIME
PREHEAT TEMP.		170°F / 77°C	550°F / 288°C
BAKE TEMP.		170°F / 77°C	550°F / 288°C
BROIL TEMP.		400°F / 205°C	550°F / 288°C
TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./ Min.
CLOCK TIME	12 Hr.	1:00 Hr./ Min.	12:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:00 Hr./ Min.	23:59 Hr./ Min.
COOK TIME	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	23:59 Hr./ Min.
START TIME	12 Hr.	1:00 Hr./ Min.	12:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:00 Hr./ Min.	23:59 Hr./ Min.
CLEAN TIME		2 hours	4 hours
CONV BAKE/ROAST		170°F / 77°C	550°F / 288°C

Setting Oven Controls

- Setting the Clock
- Changing between 12 or 24 hour display
- Silent Control Operation

Setting the Clock

The **CLOCK** pad is used to set the clock. The clock may be set for 12 or 24 hour time of day operation. The clock has been preset at the factory for the 12 hour operation. When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the clock in the display will flash (See Fig. 1).

Fig. 1

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To set the clock (example below for 1:30):		
1. Press **.** **"CLO"** will appear in the display (See Fig. 2).		
2. Press pads to set the time of day to 1:30 (See Fig. 3). Press **. "CLO"** will disappear and the clock will start (See Fig. 4).	1 3 0 START	
Changing between 12 or 24 hour time of day display:		
1. Press and hold for 6 seconds untill **"12h"** or **"24h"** appears in the display.	**for 6 seconds**	
2. Press to switch between the 12 and 24 hour time of day display. **"12h"** or **"24h" will be displayed** (See Figs. 5 or 6).	Flex Clean	
3. Press to accept the desired change or press to reject the change.	START **or** STOP	
4. Reset the correct time as described in **To set the clock** above. Please note that if the 24 hour time of day mode was chosen, the clock will now display time from 00:00 through 23:59 hours.		

Fig. 2

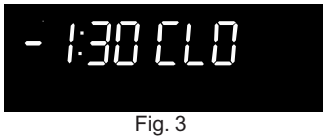


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Setting Silent Control Operation

The **DELAY START** and **FLEX CLEAN** pads control the Silent Control operation feature. The Silent Control operation feature allows the oven control to be operated without sounds or beeps whenever necessary. If desired the control can be programmed for silent operation and later returned to operating with all the normal sounds and beeps.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To change control from normal sound to silent control operation:		
1. To tell if your range is set for normal or silent operation press and hold for 6 seconds. (See Fig. 7)	**for 6 seconds**	
2. Press to switch between normal sound operation and silent operation mode. The display will show either "**SP**" (See Fig. 8) or " **- -**" (See Figs. 8 or 9). If "**SP**" appears (See Fig. 8), the control will operate with normal sounds and beeps. If " **- -**" appears (See Fig. 9), the control is set for silent operation mode.	Flex Clean	
3. Press to accept the change or press to reject the change.	START **or** STOP	

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

Setting Oven Controls

- Continuous Bake or Twelve Hour Energy Saving Mode
- Timer

Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The **TIMER** (Timer Set/Off) and **FLEX CLEAN** (Flex Clean) pads control the Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features. The oven control has a factory preset built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the oven control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for Continuous Baking.

INSTRUCTIONS | **PRESS** | **DISPLAY**

To set the control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features:

1. Press and hold (Timer Set/Off) for 6 seconds or until the control beeps once. (Fig.1). "**12h**" or "**- - h**" will appear in the display and the control will beep once.

   (Timer Set/Off) **for 6 seconds**

   Fig. 1

2. Press (Flex Clean) to switch between the 12 Hour Energy Saving and continuous bake features. Note: "**12h**" (See Fig. 2) in the display indicates the control is set for 12 Hour Energy Saving feature and **"- - h"** (See Fig. 3) indicates the control is set for the Continuous Bake feature.

   (Flex Clean)

   Fig. 2

   Fig. 3

3. Press (START) to accept the change (See Fig. 4) display will return to time of day or press (STOP) to reject the change.

   (START) or (STOP)

   Fig. 4

ENGLISH

Setting Timer

The **TIMER** (Timer Set/Off) pad controls the Timer feature. The Timer serves as an extra reminder in the kitchen that will beep when the set time has run out. The Timer will not START or STOP the cooking process. The Timer feature may be used during any of the other oven control functions. Refer to "Minumum & Maximum Control Pad Settings" section for time amount settings.

INSTRUCTIONS | **PRESS** | **DISPLAY**

To set the Timer (example for 5 minutes):

1. Press (Timer Set/Off) . (See Fig. 5).

   (Timer Set/Off)

   Fig. 5

2. Press the number pads to set the desired time in the display (example (5)). Press (START) . The timer will begin a count down. (See Fig. 6).

   Note: If (START) is not pressed the timer will return to the time of day.

   (5) (START)

   Fig. 6

3. When the set time has run out, the clock will sound with 3 long beeps every 5 seconds until (Timer Set/Off) is pressed (See Fig. 7).

   (Timer Set/Off)

   Fig. 7

To cancel the Timer before the set time has run out:

Press (Timer Set/Off). The display will return to the time of day.

(Timer Set/Off)

Setting Oven Controls

- Oven Lockout
- Setting Temperature Display

Setting Oven Lockout Feature

OVEN LOCKOUT

The STOP pad controls the Oven Lockout feature. The Oven Lockout feature automatically locks the oven door, prevents the Warmer Drawer and most oven controls from being turned ON. It does not disable the clock, Timer or the interior oven light.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY

To activate the Oven Lockout feature:

1. Press and hold STOP for 3 seconds.
2. After 3 seconds a beep will sound, **Loc** will appear and "**DOOR LOCKED**" will flash in the display. Once the oven door is locked the "**DOOR LOCKED**" indicator will stop flashing. (See Fig. 1)

STOP for 3 seconds

Fig. 1

To reactivate normal oven operation:

1. Press and hold STOP for 3 seconds. A beep will sound. **Loc** will clear. The "**DOOR LOCKED**" will continue to flash until the oven door has completely unlocked (See Fig. 2).
2. The oven is fully operational.

STOP for 3 seconds

Fig. 2

Setting Temperature Display — Fahrenheit or Celsius

The **BROIL** Broil and **FLEX CLEAN** Flex Clean pads control the Fahrenheit or Celsius temperature display modes. The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Celsius. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY

To change display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit:

1. To tell if the display is set for Fahrenheit (**F**) or Celsius (**C**) press Broil (See Fig. 3) and hold for 6 seconds; **"550°"** will first appear in the display and then a beep will sound. If "**F**" appears, the display is set to show temperatures in Fahrenheit (See Fig. 4). If "**C**" appears, the display is set to show temperatures in Celsius (See Fig. 5).
2. Press Flex Clean to switch between Fahrenheit or Celsius display modes. The display will show either "**F**" (See Fig. 4) or "**C**" (See Fig. 5).
3. Press START to accept the change or press STOP to reject the change.

Broil for 6 seconds

Fig. 3

Flex Clean

Fig. 4

START or STOP

Fig. 5

Setting Oven Controls

- Saving & Recalling Recipe Settings

To Set the Recipe Recall Feature

The Recipe Recall feature may be used to record and recall your favorite recipe settings. This feature may store 1 setting for each of the 5 basic cooking pads. The key pads that a recipe may be stored with are **BAKE** (Bake), **CONV BAKE** (Conv Bake), **CONV ROAST** (Conv Roast), **CAKES** (Cakes) & **BREADS** (Breads). This feature will also store and recall **Slow Cook, Cook Time** or **Warm & Hold** added setting. **Note:** Pressing the **START** pad after entering cooking temperatures and times will start the oven. If you wish to store the recipes but not start the oven press **STOP** after pressing the **START** pad. Once a recipe has been stored the recipe information will appear in the display when pressing the pad in the future.

To store a typical cookie recipe: (example for baking at 375°F for 9 minutes and to shut-off automatically):

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
1. Arrange interior oven racks. If needed, **Preheat*** the oven to the desired set temperature. Place cookies on cookie sheet(s). Place cookie sheet on the oven racks in the oven.		Fig. 1
2. Press (Bake) (See Fig.1).	Bake	
3. Press (3) (7) (5) (See Fig. 2).	3 7 5	Fig. 2
4. Press (START) (See Fig. 2).	START	
5. Press (Cook Time) (See Fig.3).	Cook Time	Fig. 3
6. Enter the desired baking time. Press (9) (See Fig. 4).	9	Fig. 4
7. Press (START) and hold for 3 seconds (See Fig. 5). This recipe is now stored with the **BAKE** key pad	Hold for START 3 seconds	Fig. 5
When the Cook Time finishes: 1. **"End"** will display. The oven will shut-off automatically (See Fig. 7). 2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until (STOP) is pressed.	STOP	
The **Cook Time you enter does NOT include additional time required to **Preheat** the oven. The oven will begin to count down the cooking time as soon as the feature is activated.		

To recall the cookie recipe stored under the (Bake) key

1. Press (Bake) (See Fig. 6). The stored recipe is recalled.	Bake	Fig. 6
2. Press (START) (See Fig. 5).	START	

To quickly erase all stored recipes:

1. Press and hold the (7) key pad until the first single beep sounds (6 seconds).	7	Fig. 7
2. After the first beep press the (START) key pad once. Any stored recipes will be erased. Please Note: Clearing the recipes will also reset all other adjustments back to the factory settings. These include **12 or 24 Hour Time of Day display, Continuous Bake or 12 Hour Energy Savings mode, Silent Control Operation, Fahrenheit or Celsius Temerature Display** and any Oven Temperature adjustments that are set.	START	

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Preheat for Electric Ranges

Setting Preheat

For the best baking performance use the **PREHEAT** (Pre Heat) feature. The Preheat feature will bring the oven up to the set baking temperature and then indicate when to place the food in the oven. Preheating is not necessary when roasting or cooking casseroles. The oven can be programmed to preheat at any temperature between 170°F to 550°F.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY

To set the Preheat temperature for 350°F:

1. Arrange the interior oven racks.
2. Press (Pre Heat). "**350 F"**, the default oven set temperature, will appear in the display (See Fig. 1). (See **BAKE** instructions for changing oven set temperature.)
3. Press (START). "**PRE**" and "**BAKE**" will appear in the display as the oven heats and reaches 350°F (See Fig 2).

Note: After the oven has reached the desired temperature (this example, 350°F) the control will sound a long beep, the "**PRE**" light will turn off and oven set temperature will be displayed (Fig. 3). When PRE disappears from the display, the oven set temperature has been reached. Once the oven has preheated, **PLACE FOOD IN THE OVEN**.

Press (STOP) when baking is complete or to cancel the Preheat feature.

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

To change Preheat temperature while oven is preheating (example changing from 350 to 425°F):

If it is necessary to change the preheat temperature while the oven is preheating to the original set temperature:

1. While preheating, press (Pre Heat) again. (See Fig. 3)
2. Enter the new preheat temperature. Press (4) (2) (5). "**425°**" will appear in the display (See Fig. 4).
3. Press (START). "**PRE**" will appear in the display as the oven heats to 425°F (See Fig. 5). A long beep will sound once the oven set temperature reaches 425°F (See Fig. 6).
4. When baking is complete press (STOP).

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Setting Oven Controls

- Using Air Guard™
- Setting Bake

Some Important Things to Know Before Setting any Basic Oven Cooking Function:

This appliance has been factory pre-set to start any **BAKE, CONV BAKE, CONV ROAST, PREHEAT, CAKE** or **BREAD** function with the oven set temperature automatically set for 350°F. However if desired, the oven set temperature may be adjusted at any time during the cooking process. You may also choose to add a **COOK TIME** or **DELAY START** with any of the functions listed above.

Using the Air Guard™ feature (some models)

Your appliance is equipped with a catalytic oven exhaust cleaner that may be turned on during any active cooking process. This feature helps remove smoke and eliminates 85% of the odors generated when using your oven.

If you wish to have AirGuard™ clean the oven exhaust once cooking has started, press Air Guard.

Note: The **Air Guard™** indicator light will glow anytime the Air Guard™ is active. Air Guard™ will turn on and cannot be manually turned off during the Self-cleaning cycle.

Setting Bake

The **BAKE** Bake pad controls normal baking. If preheating is necessary, refer to the **PREHEAT** Pre Heat feature for instructions. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (The sample shown below is for 350°F).

Please Note: When setting Bake or a cooking feature that preheats the oven (except Broil), the Convection or SpeedBake fan will turn on and stay on until the oven reaches the set temperature.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To set the Bake Temperature to 350°F:		
1. Arrange interior oven racks and place food in oven.		
2. Press Bake, **350°** will automatically appear in the display (See Fig. 1).	Bake	Fig. 1
3. Press START. A long beep will sound once the oven set temperature reaches 350° F (See Fig. 2).	START	Fig. 2
Note: Pressing STOP will cancel the Bake feature at any time.	STOP	
To change the Bake Temperature (example changing from 350° to 425°F):		
1. After the oven has already been set to bake at 350°F and the oven set temperature needs to be changed to 425°F, press Bake (See Fig. 2).	Bake	
2. Press 4 2 5. **425°** will appear in the display.	4 2 5	
3. Press START (See Fig. 3).	START	Fig. 3
4. The oven is now set for 425°F.		

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Setting Cook Time

Setting Cook Time

The **BAKE** (Bake) and **COOK TIME** (Cook Time) pads control the **Cook Time** feature. The automatic timer of the **Cook Time** feature will turn the oven OFF after cooking for the desired amount of time you select.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically: (example below to bake at 350°F for 50 minutes):		Fig. 1
1. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.		
2. Press (Bake) (See Fig.1).	Bake	Fig. 2
3. Press (START) (See Fig. 2).	START	
4. Press (Cook Time) (See Fig.3).	Cook Time	Fig. 3
5. Enter the desired baking time by pressing (5) (0).	5 0	
Note: Baking time can be set for any amount of time between 1 minute to 11 hours and 59 minutes. (See Fig. 4)		Fig. 4
6. Press (START). (See Fig. 5)	START	
Note: After the **Cook Time** feature has activated, press (Cook Time) to display the bake time remaining in the **Cook Time** mode. Once **Cook Time** has started baking, a long beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.	Cook Time	Fig. 5
Press (STOP) when baking has finished or at any time to cancel the **Cook Time** feature.	STOP	
When the Cook Time finishes:		
1. **"End"** and the time of day will show in the display. The oven will shut off automatically (See Fig. 6).		Fig. 6
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until (STOP) is pressed.	STOP	

CAUTION Use caution with the **Cook Time** or **Delay Start** functions. Use the **Cook Time** function when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed PROMPTLY when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Setting Oven Controls

- Setting Delay Start

Setting Delay Start

The **BAKE** (BAKE), **OVEN COOK TIME** (Cook Time) and **DELAY START** (Delay Start) pads control the **Delay Start** feature. The automatic timer of the **DELAY START** feature will turn the oven ON and OFF at the times you select.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To program the oven for a Delay Start and to shut off automatically (example for baking at 375°F for 50 minutes and starting at 5:30):		Fig. 1
1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.		
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.		
3. Press (Cook Time) (See Fig. 1)	(Cook Time)	Fig. 2
4. Enter the desired baking time using the number key pads by pressing (5)(0) (See Fig. 2). Note: Baking time may be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.	(5)(0)	Fig. 3
5. Press (START) (See Fig. 3).	(START)	
6. Press (Delay Start) (See Fig. 4).	(Delay Start)	Fig. 4
7. Enter the desired start time using the number pads (5)(3)(0). (See Fig. 5)	(5)(3)(0)	Fig. 5
8. Press (START) . (See Fig. 6)	(START)	
9. Press (Bake) . (See Fig. 7)	(Bake)	Fig. 6
10. Press (3)(7)(5) .	(3)(7)(5)	
11. Press (START). (See Fig. 8)	(START)	Fig. 7
Note: Once **Delay Start** has started, press (Cook Time) to display the bake time remaining. Once the **Delay Start** has started baking, a long beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.	(Cook Time)	
Press (STOP) when baking has finished or at any time to cancel the **Delay Start** feature.	(STOP)	Fig. 8
When the set bake time runs out: 1. **"End"** will show in the display. The oven will shut off automatically (See Fig. 9). 2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until (STOP) is pressed.	(STOP)	Fig. 9

NOTE: If your clock is set for normal 12 hour display mode the **Delay Start** feature can never be set to start more than 12 hours in advance. To set the **Delay Start** 12-24 hours in advance see the "Changing between 12 or 24 hour display" section for instructions to set the control for the 24 hour time of day display mode.

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Setting Broil (Electric Range)

The Broil pad controls the Broil feature. When broiling, heat radiates downward from the oven broiler for even coverage.

The Broil feature is preset to start broiling at 550°F, however, the Broil feature temperature may be set at any temperature between 400°F and 550°F.

The broil pan and broil pan insert used together allows dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the oven broiler. **DO NOT** use the broil pan without the insert (See Fig. 6). **DO NOT cover the oven racks with aluminum foil.** The exposed grease could catch fire.

WARNING Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven OFF. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY

To set the oven to broil at the default setting (550°F):

1. Place the broiler pan insert on the broiler pan. Then place the food on the broiler pan insert. **DO NOT** use the broiler pan without the insert.
2. Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack. Be sure to center the broiler pan directly under the broiler element. **Make sure the oven door is in the broil stop position** (See Fig. 5). Preheat the oven for 4 minutes.
3. Press Broil. (See Fig. 1). — Broil
4. If a lower broil temperature is desired (minimum broil temperature setting is 400°F), press the desired temperature before continuing to step 5.
5. Press START. The oven will begin to broil. "**BROIL**" and "**550°**" will appear in the display (See Fig. 2). — START
6. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
7. To cancel broiling or if finished broiling press STOP (See Fig. 3). — STOP

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

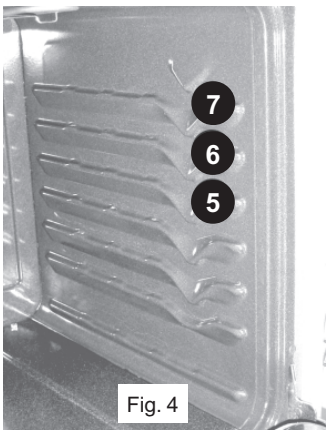


Fig. 4

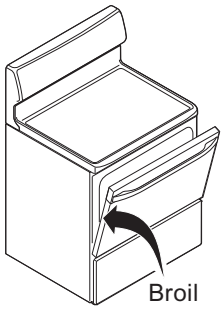


Fig. 5

Recommended Broiling Times and Searing Grill

Use the following table for approximate broiling times. Increase or decrease broiling times, or move the broiling pan to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely. Use the Searing Grill for meats and steaks if desired. Before placing the meat, be sure to heat the Searing Grill using Broil for 10 minutes. Cook times should be reduced 1-2 minutes per side when cooking with the Searing Grill. Place Searing Grill on top of Broiler Pan and insert for meats and steaks (Fig. 7).

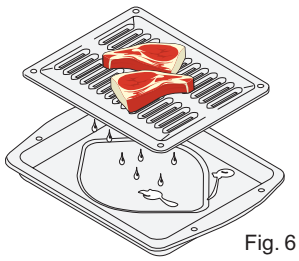


Fig. 6

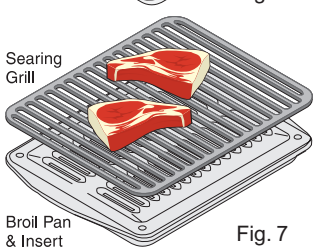


Fig. 7

Broiling Table (Refer to Fig. 4)

Food Item	Rack Position	Temp Setting	Cook Time *1st side*	Cook Time *2nd side*	Doneness
Steak 1" thick	6th or 7th	550° F	6:00	4:00	Medium
	6th or 7th	550° F	7:00	5:00	Medium-well
Pork Chops 3/4" thick	6th	550° F	8:00	6:00	Well
Chicken - Bone In	5th	450° F	20:00	10:00	Well
Chicken - Boneless	6th	450° F	8:00	6:00	Well
Fish	6th	500° F	13:00	n/a	Well
Shrimp	5th	550° F	5:00	n/a	Well
Hamburger 1" thick	7th	550° F	9:00	7:00	Medium
	6th	550° F	10:00	8:00	Well

Setting Oven Controls

- Setting Convection Roast
- Setting Cakes or Breads

Benefits of Convection Roast:
—Some foods cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
—Multiple oven rack baking.
—No special pans or bakeware needed.

Setting the Food Categories Features

The **CONV ROAST** (Conv Roast), **CAKES** (Cakes) and **BREADS** (Breads) pads may be used when cooking certain food items. These pads have been designed to give optimum cook performance for the foods selected in each category.

The **CONV ROAST** pad combines a cook cycle with the convection fan and element to roast meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. Heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside.

The **CAKES** pad provides a preheat with a gentle cycling of heat giving cakes more volume and allowing delicate foods to cook more evenly.

The **BREADS** pad adds a preheat feature to the bake cycle to thoroughly heat the oven from top to bottom to give more evenly browned foods. Refer to Fig. 3 for foods to cook in each category.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY

To set the Food Convection Roast feature (example for meats to cook at 350°F):

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press (Conv Roast). (See Fig. 1). — Conv Roast
3. Press (START). (See Fig. 2). The convection fan icon will come on. — START

Press (STOP) to stop Convection Roast at any time. — STOP

Note: The **Cakes** or **Breads** features may be programmed like the example provided above. It is recommended to follow the recipe instuctions with the food items package. The convection fan will not turn on with the **Cakes** or **Breads** key pad

Fig. 1

Fig. 2

Recommended foods to be cooked in each category	CONV ROAST	CAKES	BREADS
	Meat Poultry	Cakes Brownies Pies (fresh & frozen) Baked Custards Cheesecake	Breads Rolls Biscuits Muffins Cornbread

Fig. 3

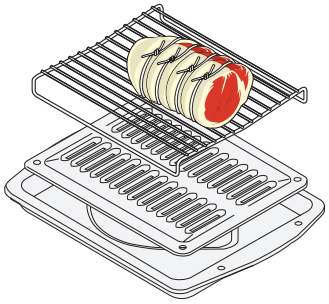


Fig. 4

Roasting Rack Instructions

When preparing meats for convection roasting, use the broiler pan and insert along with the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the insert will help prevent grease splatters. The roasting rack will allow the heat to circulate around the around the meat.

⚠WARNING To prevent food from contacting the broil element and to prevent grease splattering, **DO NOT** use the roasting rack when broiling.

1. Place oven rack on bottom or next to the bottom rack position. See Arranging Oven Racks in the **Before Setting Oven** heated air to circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside. Make sure the roasting rack is securely seated on the insert in the broiler pan. **DO NOT** use the broiler pan without the insert. **DO NOT** cover the insert with aluminum foil.
3. Position food (fat side up) on the roasting rack (See Fig. 4).
4. Place the broiler pan on the oven rack.

Setting Oven Controls

- Using the Meat Probe (some models)

Using and Setting Meat Probe

Checking the internal temperature of your food is the most effective way of insuring that your food has been properly cooked. When cooking meat such as roasts, hams or poultry you can use the meat probe to check the internal temperature without any guesswork. For some foods, especially poultry and roasts, testing the internal temperature is the best method to insure properly cooked meats.

Important things to consider:

- Use only the probe supplied with your appliance; any other may result in damage to the probe or the appliance.
- Handle the probe carefully when inserting and removing from the food or the receptacle.
- Do not use tongs to pull the cable when inserting or removing from the food or the receptacle.
- Defrost your food completely before inserting the probe to avoid damaging probe.
- Never leave or store the probe inside the oven when not in use.
- To prevent the possibility of burns, after cooking carefully unplug the probe using a pot holder.

Proper Meat Probe placement

- Always insert the probe so that the tip rests in the center of the thickest part of the meat. Do not allow the probe to touch bone, fat, gristle or the pan.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint . For dishes such as meat loaf or casseroles, insert the probe into the center of the food. To find the center of the food visually measure with the probe (See Fig. 1). When cooking fish, insert the probe just above the gill.
- For whole poultry or turkey, insert the probe into the thickest part of the inner thigh, below the leg (See Fig. 2).

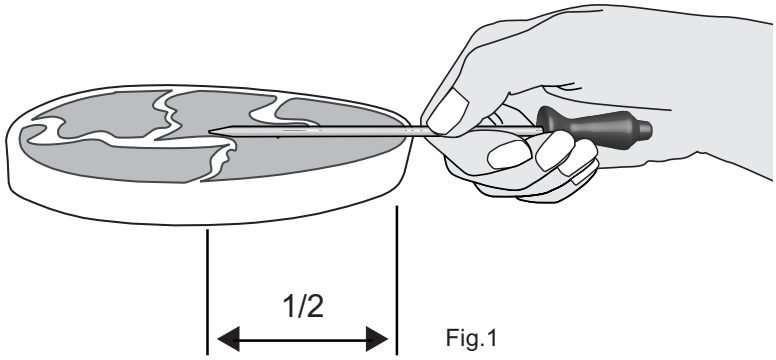


Fig.1

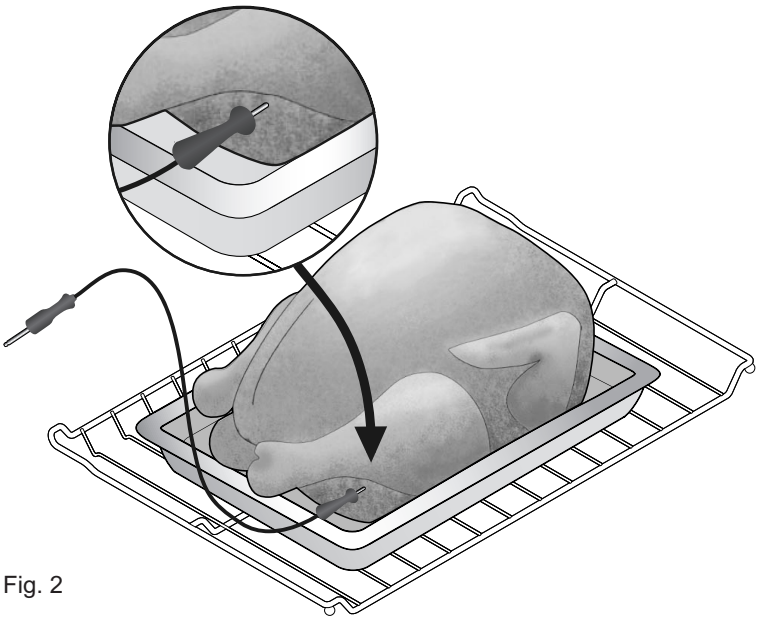


Fig. 2

Setting Oven Controls

- Using the Meat Probe

Using and Setting the Meat Probe (cont'd)

To use the Meat Probe:

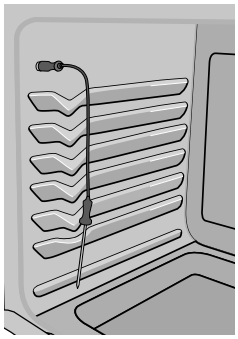


Fig.1

1. Prepare the food and properly insert the temperature probe into the food. **DO NOT PREHEAT** or start cooking **before** properly inserting the meat probe. The probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.
2. Place the prepared food on the desired oven rack position and slide into the oven.
3. Plug the meat probe into the probe receptacle located on the left front oven cavity side (See Fig. 1 for location of probe receptacle).
4. Close the oven door.
5. The oven control will detect if the meat probe is correctly plugged in and will illuminate icon in the display.
6. The actual meat probe temperature will appear in the display.
7. To set the target temperature press Meat Probe pad once then enter the desired target internal temperature using the numeric key pads (default setting is 170ºF/77ºC)†. Press START to accept the meat probe target temperature.
8. Set the oven control for Conv Roast, Conv Bake, or Bake and the desired oven temperature. You may use the meat probe with some other baking features but cannot be set with **Broil** or **Flex-Clean**.
9. During the cooking process you may check the actual internal temperature by pressing the Meat Probe key once. The actual temperature will display. After 8 seconds the display will return to the actual oven temperature.
10. If the target temperature needs to be changed during the cooking process, press the Meat Probe twice and use the numeric keypads to adjust the target temperature. Press the START key to accept the change.

† The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F/60°C means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.)

The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F/63°C for medium rare fresh beef.

Setting the oven to automatically stop cooking after reaching meat probe target temperature:

The oven leaves the factory preset to alert you when the internal target temperature has been reached but to continue cooking at the oven set temperature. You may desire to change how your oven reacts when using the meat probe.

Note: Changing how the meat probe reacts must be done before starting the cooking process:

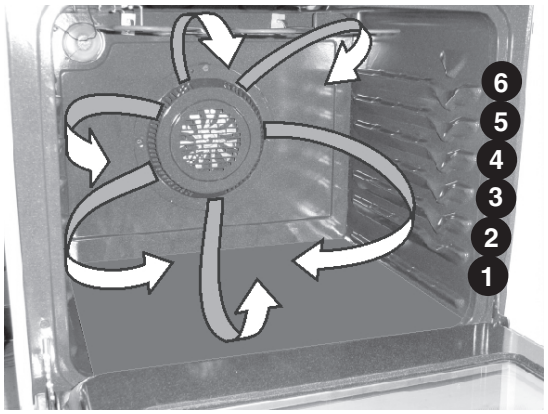
1. To set the oven to shut-off automatically after reaching the Meat Probe target temperature press Meat Probe and hold for 6 seconds then use the Flex Clean key to toggle to the message **P CC** (Probe, cancel cooking) then press START to accept.
2. Use the Flex Clean key to toggle back to **PnCC** (Probe, no cancel cooking) and then press START to accept if you wish for the oven to continue cooking after the meat probe reaches the target temperature.

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Setting Convection Bake

Benefits of Convection Bake:
—Multiple oven rack baking.
—No special pans or bakeware needed.



Air circulation of Convection Cooking
Fig. 1

Setting Convection Bake

The **CONV BAKE** (Conv Bake) pad controls the **Convection Bake** feature.

Use the **Convection Bake** feature when cooking speed is desired. The oven can be programmed for **Convection Bake** at any temperature between 170° F (77° C) to 550° F (288° C).

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven (See Fig. 1). This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with **Convection Bake**. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. **Breads** and pastries brown more evenly.

Tips for Convection Bake

1. Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
2. Preheating is not necessary when cooking casseroles with **Convection Bake**.
3. When using **Convection Bake** with a single rack, place oven rack in position 3 or 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 5 (for 2 racks). Place in positions 1, 3 and 6 (for 3 racks). Refer to Fig. 1.
4. **Cakes** will have better results when baked using the (Cakes) keypad.

Please Note: When setting Bake or a cooking feature that preheats the oven (except Broil), the Convection fan will turn on and stay on until the oven reaches the set temperature. If the oven temperature is set higher during the cooking process, the Convection fan will turn on again until the oven reaches the adjusted set temperature.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To set the oven for Convection Bake and temperature to 350°F:		
1. Arrange interior oven racks and place food in oven (See Fig. 1).		
2. Press (Conv Bake). (See Fig. 2).	(Conv Bake)	Fig. 2
3. Press (START).	(START)	
Note: The oven icon will show a rotating fan within the square. This rotating fan icon indicates when the Convection Fan is operating (See fan in shown in Fig. 3).		Fig. 3
Press (STOP) to stop **Convection Bake** or cancel **Convection Bake** at any time.	(STOP)	

Setting Oven Controls

- Setting Convection Convert Feature
- Setting Add 1 Minute Feature

To set the Convection Convert feature

The Conv Convert **CONV CONVERT** pad is used to automatically convert a standard **Baking** recipe for convection baking. When set properly, this feature is designed to display the oven set converted (reduced) temperature in the display.

Convection Convert **MUST** be used with a **Convection Bake** keypad. Cook Time or Delay Start functions may be added.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
Using Convection Convert feature to adjust oven temperature from a Bake recipe (example below when setting oven for 350°F):		Fig. 1
1. Arrange interior oven racks and place food in oven.		
2. Press Conv Bake, (See Fig. 1). If a **Cook Time** or a **Delay Start** is desired, enter the times now.	Conv Bake	Fig. 2
3. Press Conv Convert. **"CONV BAKE"** and the oven set temperature **adjustment** will appear in the display (for this example it is 325°F). A beep will sound once the **adjusted** oven set temperature is reached. (See Fig. 2).	Conv Convert	
Notes: When used with a **Cook Time** or a **Delay Start** setting, the **Convection Convert** feature will display a **"CF"** for check food when the bake time is 75% complete (See Fig. 3). At this time the oven control will sound 3 long beeps at regular intervals until baking has finished. When the bake time has completely finished the control will display **"End"** and will sound 3 long beeps every 30 seconds until the STOP pad is pressed (See Fig. 4).	STOP	Fig. 3 Fig. 4
The oven icon will show a rotating fan within the square. This rotating fan icon indicates when the Convection Fan is operating (See Figs 2 or 3)		
Press STOP to cancel Convection feature at any time.	STOP	
Note: The minimum amount of cook time using the Convection Convert feature with a **Cook Time** or a **Delay Start** function is 20 minutes.		

To Set Add 1 Minute Feature

The Add 1 Minute keypad is used to set additional minutes to the Timer. Each time the Add 1 Minute pad is pressed, another minute is added. If the Timer is not active and the Add 1 Minute key pad is pressed, the Timer feature will become active and will begin counting down from 1 minute. When the Timer reaches the end of the set time, "**End**" will display and signal 3 long beeps at regular intervals until Timer Set/Off is pressed again.

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Setting the Slow Cook Feature
- Oven Light

Setting the Slow Cook Feature

The Slow Cook **SLOW COOK** pad is used to activate this feature. The **Slow Cook** feature may be used to cook foods more slowly, at lower oven temperatures and provides cooking results much the same way as a Slow Cooker or Crock-Pot. The **Slow Cook** feature is ideal for roasting beef, pork & poultry. Slow Cooking meats may result in the exterior of meats becoming dark but not burnt. This is normal.

There are 2 settings available, high (**Hi**) or low (**Lo**). The low setting is best for cooking foods from an 8 to 9 hour time period. The high setting is best for cooking foods for a 4 to 5 hour time period. The maximum cook time for the **Slow Cook** feature is 12 hours unless the oven control has been changed to the **Continuous Bake** mode.This feature may be used with the additional settings of a **Cook Time** or a **Delay Start**.

Some tips you should review for best possible results using Slow Cook feature:

- Completely thaw all frozen foods before cooking with the **Slow Cook**.
- When using a single rack, place in position 2 or 3.
- Position multiple racks to accommodate size of cooking utensils when cooking multiple food item.
- Do not open the oven door often or leave the door open when checking foods. If the oven heat escapes often, the **Slow Cook** time may need to extended.
- Cover the foods to keep them moist or use a loose or vented type cover to allow foods to turn crisp or brown.
- Roasts may be left uncovered so browning can occur. Cook times will vary; depending on the weight, fat content, bone & the shape of the roast.
- Use the recipe's recommended food temperature and a food thermometer to determine when the food is done.
- Preheating the oven will not be necessary when using the **Slow Cook** feature.
- Add any cream or cheese sauces during the last hour of cooking.

See the suggested Slow Cook feature recipes provided in the back of this Use & Care Guide.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To Program the Oven to begin baking with the Slow Cook feature (example below shows clock at 1:30):		
1. Place the food in the oven.		
2. Press Slow Cook. **"SLO"** and **"Hi"** (See Fig. 1) will appear in the display (If no further keypads are touched within 25 seconds the request for **Slow Cook** will clear).	Slow Cook	Fig. 1
3. If a **Lo** setting is desired, press the Slow Cook a 2nd time to set the **Slow Cook** feature with a low setting. **"SLO"** and **"Lo"** will appear in the display (See Fig. 2).	**optional** Slow Cook	Fig. 2
4. Press START. The **Slow Cook** feature will activate (See Fig. 3).	START	
5. If desired, add any **Cook Time** or **Delay Start** settings at this time.		Fig. 3
6. To cancel the **Slow Cook** feature press STOP at anytime.	STOP	

Setting Oven Controls

- Setting the Sabbath Day Feature

To Set the Sabbath Feature (for use on the Jewish Sabbath & Holidays)

The Cook Time **OVEN COOK TIME** and Delay Start **DELAY START** pads are used to set the Sabbath feature. The Sabbath feature may only be used with the Bake pad. The oven temperature may be set higher or lower after setting the Sabbath feature (the oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish Holidays), however the display will not visibly show and no audible tones will be provided when a change occurs. Once the oven is properly set using **Bake** with the Sabbath feature active, the oven will remain continuously ON until cancelled. This will override the factory preset 12-Hour Energy Saving feature. If the oven light is needed during the Sabbath, press the light pad before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned ON and the Sabbath feature is active, the oven light will remain ON until the Sabbath feature is turned OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the Sabbath feature.

IMPORTANT NOTES: It is not advised to attempt to activate any other program feature except **BAKE** while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function correctly with the Sabbath feature: **0-9 number pads,** Bake START & STOP. **ALL OTHER KEYPADS** should not be used once the Sabbath feature is activated.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To Program the Oven for 350°F, Begin Baking Immediately and activate the Sabbath feature:		
1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.		
2. Arrange the oven racks and place the food in the oven.		
3. Press Bake **, "350°F"** will appear in the display (See Fig. 1).	Bake	Fig. 1
4. Press START. The oven will turn ON. (See Fig. 1).	START	Fig. 2
5. If a **Cook Time** or **Delay Start** is needed then enter the time in this step. If not, skip this step and continue to step 6. Refer to the **Cook Time** or **Delay Start** sections for instructions. Remember the oven will shut down after completing a **Cook Time** or **Delay Start** and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays. The maximum **Delay Start** time is 11 hours & 59 minutes.		Fig. 3
6. At the same time press and hold both the Cook Time and Delay Start pads for at least 3 seconds. The control will beep and **SAb** will appear in the display (See Fig. 3). Once **SAb** appears in the display the oven control will no longer beep or display any further changes and the oven is properly set for the Sabbath feature.	Cook Time and Delay Start	

Note: You may change the oven temperature once baking has started. Press Bake, enter the oven temperature change (170 to 550F°) and press START (for Jewish Holidays only). Remember that **the oven control will no longer beep or display any further changes** once the oven is set for the Sabbath feature.

7. The oven may be turned OFF at any time by pressing STOP pad (this will turn the oven OFF only). To turn OFF the Sabbath feature press and hold at the same time both the Cook Time and Delay Start pads for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display.

ENGLISH

Setting Oven Controls

- Setting the Sabbath Day Feature (cont'd)
- Setting the Warm & Hold™ Feature

It is recommended that any oven temperature change with the Sabbath feature activated be followed with 2 presses of the **START** pad. This will insure the oven remains ON even if the attempt to set the oven temperature was lower or higher than the oven control can accept. If the oven temperature is set incorrectly, the oven temperature will default to 170°F or 550°F. Try to set the desired oven temperature again.

Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned the oven will not turn back on automatically. The oven will remember that it is set for the Sabbath and the food may be safely removed from the oven while still in the Sabbath feature, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath/Holidays. After the Sabbath observance turn OFF the Sabbath feature. At the same time press and hold both the Cook Time and Delay Start pads for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display and the oven may be used with all normal functions. For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at **http:\\www.star-k.org.**

Setting the Warm & Hold™ Feature

The Warm & Hold pad turns ON the **Warm & Hold** feature and will maintain an oven temperature of 170° F. The **Warm & Hold** feature will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the **Warm & Hold** feature will shut the oven OFF automatically. The **Warm & Hol**d feature may be used without any other cooking operations or may be used after cooking has finished using **Cook Time** or **Delay Start**.

INSTRUCTIONS	PRESS
To set Warm & Hold:	
1. Arrange interior oven racks and place baked food in oven. If the food is already in the oven go to step 2.	
2. Press Warm & Hold. Note: If no further pads are touched within 25 seconds the request to turn ON **Warm & Hold** will be cleared.	Warm & Hold
3. Press START.	START
4. To turn the **Warm & Hold** OFF at any time press STOP. Note: The **Warm & Hold** feature will automatically turn OFF after 3 hours.	STOP
To set Warm & Hold to turn ON automatically:	
1. Arrange interior oven racks and place food in oven. Set the oven properly for **Cook Time** or **Delay Start**.	
2. Press Warm & Hold. Note: If no further pads are touched within 25 seconds the request to turn ON **Warm & Hold** will be cleared.	Warm & Hold
3. Press START.	START
4. To turn the **Warm & Hold** OFF at any time press STOP. Note: The **Warm & Hold** feature will automatically turn OFF after 3 hours.	STOP
Pressing STOP at any time will stop all oven baking operations.	STOP

ENGLISH

Warmer Drawer Removal

- Removing & Replacing Warmer Drawer

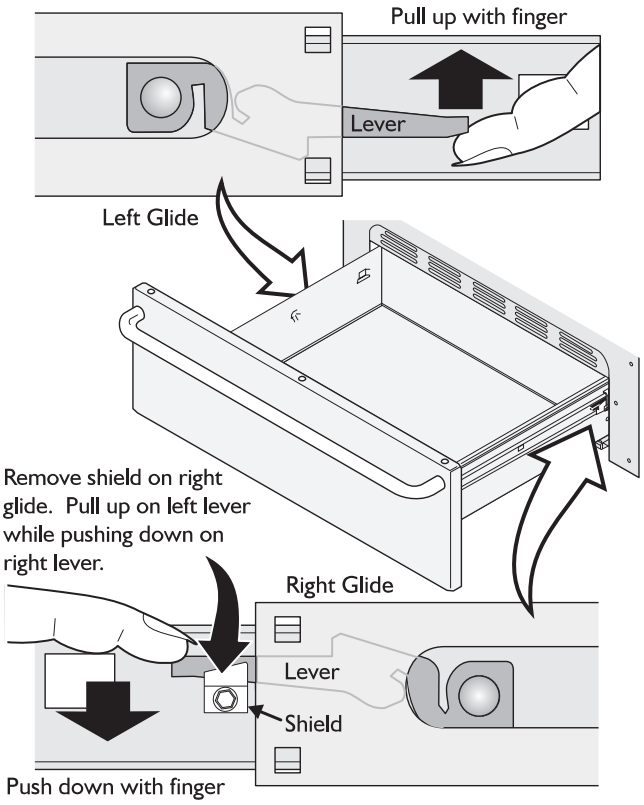


Fig. 1

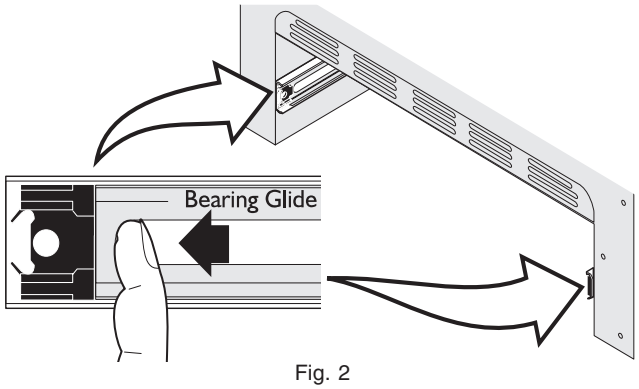


Fig. 2

To Remove and Replace Warmer (Warm & Ready™) Drawer

WARNING Electrical Shock Hazard can occur and result in serious injury or death. Disconnect appliance from electric power before cleaning and servicing the warmer drawer.

To Remove Warmer Drawer:

1. **CAUTION** Turn power **OFF** before removing the warmer drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. On the right glide you will find a shield attached with a hex-head screw (See Fig. 1). Use a 1/4" socket and ratchet to remove the shield.
4. Locate glide lever on each side of drawer, pull up on the left glide lever and push down on the right glide lever.
5. Pull the drawer away from the range.

To Replace Warmer Drawer:

1. Replace shield on the right glide of the drawer body.
2. **Pull the bearing glides to the front** of the chassis glide (See Fig. 2).
3. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
4. Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2"). Pull the drawer open again to seat bearing glides into position. **If you do not hear the levers "click" or the bearing glides do not feel seated remove the drawer and repeat steps 2-4.** This will minimize possible damage to the bearing glides.

NOTE: The Warmer Drawer will **NOT** operate while in the Self-Clean and "Oven Lockout" modes

ENGLISH

Self-Cleaning

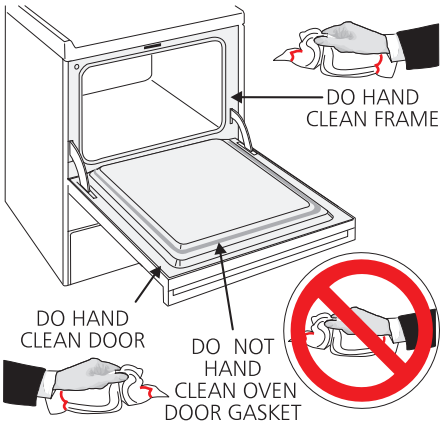
- Preparing for a Self-Clean cycle

CAUTION During the Self-Cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

CAUTION **DO NOT** line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with **aluminum foil**. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the Self-Cleaning cycle is completed. The oven may still be VERY HOT.



Note: See additional cleaning information for the oven door in the **General Care & Cleaning** section.

Self-Cleaning Oven

A Self-Cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

Adhere to the following cleaning precautions:

- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the Self-Cleaning oven.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
- **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- **Remove the broiler pan and insert, all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.**
- Porcelain Oven racks do not have to be removed. After the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the oven racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil (this will make the racks glide easier into the rack position).
- **Remove any excessive spillovers** in the oven cavity **before** starting the Self-Cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

NOTE: Prior to setting the Self-Clean cycle, any spills remaining on the oven bottom should be removed.

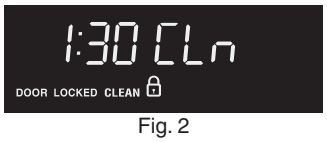
Self- Cleaning

- Setting Flex Clean or Delay Flex Clean

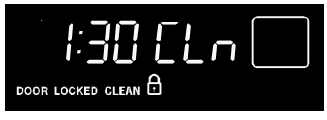
The **FLEX CLEAN** (Flex Clean) pad is used to start a Self-Cleaning cycle. When used with the **DELAY START** (Delay Start) pad, a delayed Self-Cleaning cycle may also be programmed. The **FLEX CLEAN** feature allows for any Self-Cleaning cycle time from 2 (2:00) to 4 hours (4:00) to be selected. You may also choose the clean time in 1 minute increments (for example 2 hours and 50 minutes) by pressing the number keypads (2) (5) (0).

⚠WARNING During the Self-Cleaning cycle, the outside of the range can become VERY HOT to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

⚠CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be **VERY HOT**.

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To start an immediate Self-Cleaning cycle or to set a Delay Start time of 9:00 o'clock and shut-off automatically (example provided is a default 3 hour Self-Clean cycle):		
1. Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is EMPTY and the oven door is closed.		
2. Press (Flex Clean) . **"CLEAN"** will flash, **"3:00"** (hours) and the Cooktop locked icon will show in the display (See Fig. 1). 2-4 hours of Self-Cleaning time may be choosen by pressing any amount of time from (2)(0)(0) (2 hours) through (4)(0)(0) (4 hours) in one minute increments. You may also skip the time entry and accept the default cleaning time of 3 hours by pressing the **START** key pad (See Step 3).	(Flex Clean) **2:00 thru 4:00 using number pads**	Fig. 1  Fig. 2
3. Press (START) .The **"DOOR LOCKED"** icon will flash; **"CLEAN"**, Cooktop Lockout icon and the letters **"CLn"** will remain on in the display (See Fig. 2).	(START)	Fig. 3
4. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Once the door has been locked the "**DOOR LOCKED**" indicator light will quit flashing and remain on. The Cooktop locked icon will remain on (Fig. 3).		

NOTE: If the optional delay Self-Clean feature is needed, finish steps 5-7. If Self-Clean is started immediately skip the remaining steps and continue with "When the Self-Clean cycle is done" on the following page.

5. Press (Delay Start) (See Fig. 4). Enter the desired Self-Clean starting time using the number pads (9)(0)(0) (See Fig. 5).	(Delay Start) (9)(0)(0)	Fig. 4
6. Press (START). "**CLn**" icon will turn off; "**DELAY**", "**DOOR LOCKED**", "**CLEAN**" and Cooktop locked icons will remain on.	(START)	Fig. 5
7. The control will calculate forward from the set start time to determine when the Self-Cleaning cycle should end. The Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time. At that time the icon "**DELAY**" will go out; the oven icon will come on, the start time, Cooktop locked icon, "**CLEAN**" and "**CLn**" will remain in the display (See Fig. 6).		 Fig. 6

When the Self-Clean cycle is done:

ENGLISH

Self- Cleaning

- Setting Flex Clean
- Setting Delay Flex Clean

INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
1. The time of day, "**HOT**", "**DOOR LOCKED**" and "**CLEAN**" icon will remain in the display (See Fig. 7). 2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR, and the "**DOOR LOCKED**" icon is no longer displayed, the oven door can then be opened.		 Fig.7

Stopping or Interrupting a Self-Cleaning cycle:

If it becomes necessary to stop or interrupt a Self-Cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:

1. Press (STOP).
2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR and the "**DOOR LOCKED**" icon is no longer displayed,the oven door can then be opened (See Fig. 8).

(STOP)

Fig.8

IMPORTANT NOTES when using the Self-Clean feature:

1. The Self-Clean feature will not operate whenever a radiant surface remains ON.

2. A Self-Clean cycle may be started if the appliance has the **Cooktop Lockout** active. A Self-Clean cycle cannot be started if **Oven Lockout** feature is active.

3. If a Self-Cleaning-Cycle has started but not finished and a power failure occurs, the appliance may be thoroughly cleaned. After the door unlocks and power has been restored, set for another Self-Clean cycle.

4. If your clock is set for normal 12 hour display mode the Delay Self-Clean cycle can never be set to start more than 12 hours in advance. To set for Delay Flex-Clean 12-24 hours in advance see the section on setting the control for the **24 hour time of day** display mode.

Adjusting Oven Temperature

- How to adjust the oven temperature higher or lower

The cooking temperatures for the oven have been pre-set at the factory. When using the oven for the first time, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven may be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

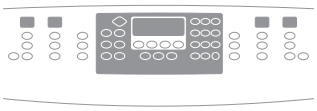
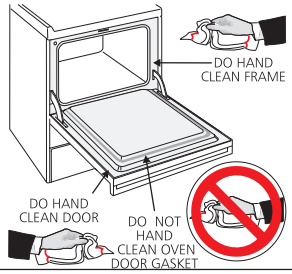
INSTRUCTIONS	PRESS	DISPLAY
To adjust the oven temperature higher:		
1. Press Bake for 6 seconds (See Fig. 1).	Bake	Fig. 1
2. To increase the temperature use the number keypads to enter the desired change. (Example 30°F) 3 0 (Fig. 2). The temperature may be increased as much as 35°F (19°C).	3 0	Fig. 2
3. Press START to accept the temperature change and the display will return to the time of day (See Fig. 3). Press STOP to reject the change if necessary.	START / STOP	Fig. 3
To adjust the oven temperature lower:		
1. Press Bake for 6 seconds (See Fig. 4).	Bake	Fig. 4
2. To decrease the temperature use the number pads to enter the desired change. (Example -30°F) 3 0 and then press Flex Clean (See Fig. 5). The temperature may be decreased as much as 35°F (19°C). **Note:** If the temperature shows an adjustment of -30°F, and a +30°F adjustment is needed, you can toggle between - and + in the display by pressing the Flex Clean key pad	3 0 / Flex Clean	Fig. 5
3. Press START to accept the temperature change and the display will return to the time of day (See Fig. 6). Press STOP to reject the change if necessary.	START / STOP	Fig. 6

NOTE: The oven temperature adjustments made with this feature will not affect the Self-Clean cycle temperature.

ENGLISH

General Care & Cleaning

- Cleaning Table

Surfaces:	How to Clean:
Aluminum & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Painted & plastic control panel parts & decorative trims	*For general cleaning*, use hot, soapy water and a cloth. *For more difficult soil and built-up grease*, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **DO NOT** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.
Glass control panel  	**CAUTION** *Before cleaning the glass control panel* make sure all cooktop controls are set to **OFF** and activate the **Cooktop Lockout** feature (See page 8 for complete Cooktop Lockout instructions). Clean using hot, soapy water and a dishcloth then rinse with clean water. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. **DO NOT** use abrasive cleaners. This type of cleaner will permanently scratch the glass control panel. **DO NOT** place or leave cleaning supplies on the ceramic cooktop while cleaning the glass control panel. Move these items to a kitchen counter-top. To finish cleaning or for lighter soil use a typical household glass cleaner and paper towels.
Stainless Steel, chrome control panel & metal decorative trims	Clean **Stainless Steel** with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. **Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines.** Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning Stainless Steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Porcelain enamel broiler pan & insert, door liner, body parts & interior Warmer Drawer area	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. *If necessary*, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners on the cooktop.
Porcelain oven racks 	Porcelain oven racks may be left in the oven during the Self-Clean cycle. If further cleaning is required, remove the racks after the oven has cooled & clean using a mild non-abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and let dry. After the Self-Clean cycle is done and the oven has cooled, rub the sides of the oven racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil. This will make the racks glide easier into the oven rack positions.
Oven door 	To clean oven door remove following the door removal instructions in this Use & Care Guide. Wash soiled areas with hot, soapy water and a clean cloth. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT** clean the oven door gasket. On Self-Cleaning models the oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.
Ceramic Cooktop	Follow the instructions the “Cooktop Cleaning & Maintenance” in this Use & Care Guide.

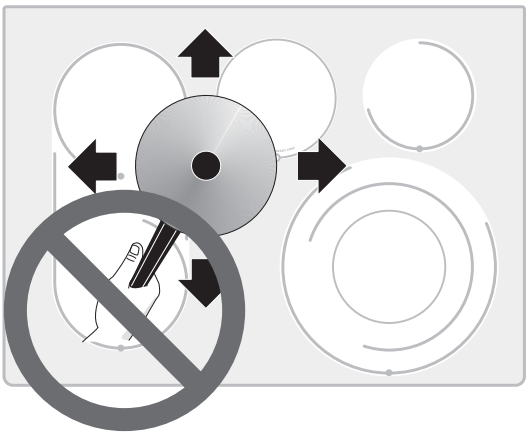
General Care & Cleaning

- Cooktop Cleaning & Maintenance
- Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

Cooktop Cleaning & Maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop.

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit **www.sears.com** for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a **non-abrasive** cloth or no-scratch cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.



Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, they may cause it to crack.

ENGLISH

CAUTION Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is COOL.

WARNING **DO NOT** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

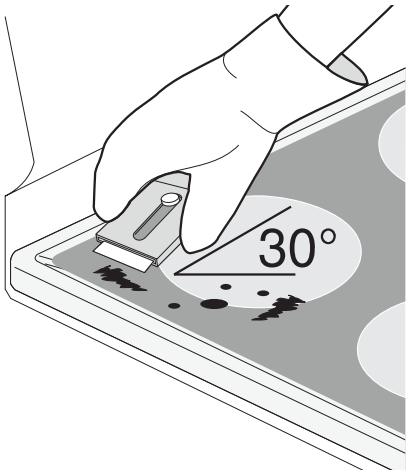
Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a **non-abrasive** plastic type no-scratch cleaning pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a **non-abrasive** plastic type no-scratch cleaning pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.



If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.

IMPORTANT NOTE: Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements OFF, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

General Care & Cleaning

- Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop (cont'd)
- Special Caution for Aluminum Use on the Ceramic Cooktop
- Removing & Replacing the Lift-Off Oven Door

Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

• Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.

• Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.

• Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

Special Caution for Aluminum Use on the Ceramic Cooktop:

- **Aluminum Foil -** Use of aluminum foil on a hot cooktop will damage the ceramic cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the ceramic cooktop under ANY circumstances.
- **Aluminum utensils -** The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If allowed to boil dry, not only will the utensil be destroyed, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging the cooktop surface.

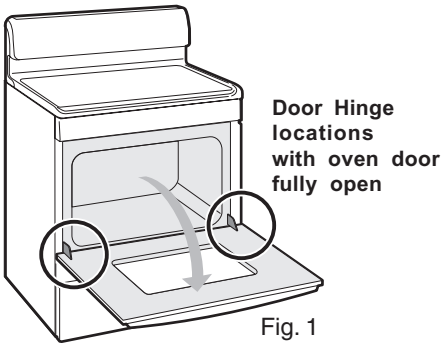


Fig. 1

Removing & Replacing the Lift-Off Oven Door

CAUTION The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

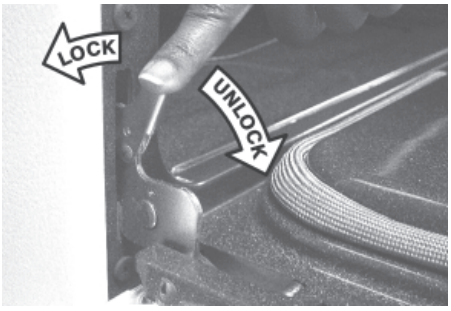


Fig. 2

To Remove Oven Door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - See Fig. 1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Fig. 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Fig. 4).

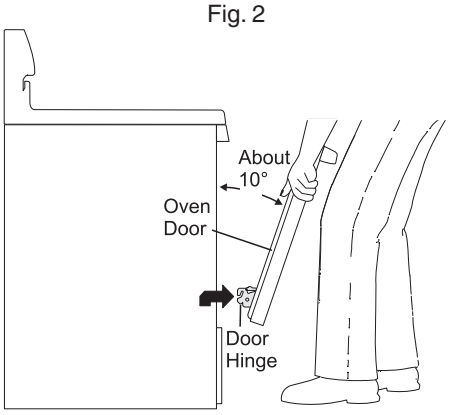


Fig. 3

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (See Fig. 4). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - See Fig. 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (See Fig. 2) to the locked position.
5. Close the oven door.

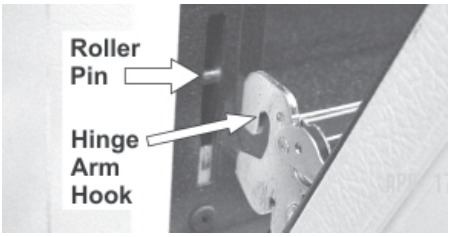


Fig. 4

Door Care Instructions - Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:

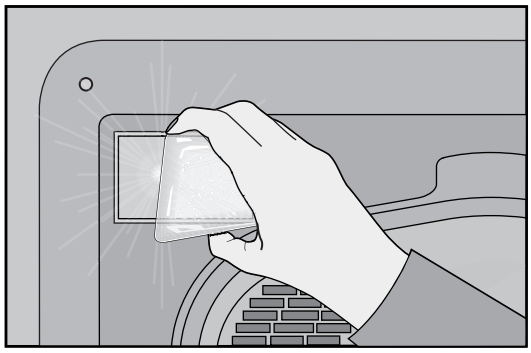
1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

General Care & Cleaning

- Changing Oven Lights
- Care & Cleaning of Stainless Steel (some models)

Changing Oven Lights

CAUTION Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing oven light. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.



The oven lights automatically turn ON when the door is opened. The oven lights may also be manually operated by pressing the pad.

The upper oven light bulbs are located at the rear of the oven cavity and both are covered with a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

Replacing the upper oven interior light bulbs:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Remove upper oven interior light shield as illustrated below.
3. Replace bulb with a new **T-4 type 40 Watt Halogen** appliance bulb. Please note: do not allow your fingers to touch the new bulb when replacing. This will shorten the life of the new bulb. Use a paper towel to cover the new bulb when installing.
4. Replace glass shield over bulb.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the range back in).
6. The clock will then need to be reset.

ENGLISH

Care & Cleaning of Stainless Steel (some models)

Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Refer to the **Care & Cleaning Table** for detailed cleaning instructions.

Before You Call

- Solutions to Common Problems

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Range is not level.	Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level.
	Be sure floor is level and is strong and stable enough to adequately support range.
	If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.
	Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.
	Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.
Oven control beeps and displays any F code error (for example F11).	Electronic control has detected a fault condition. Press the **STOP** key pad to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press the **STOP** key pad and call **1-800-4-MY-HOME®** for assistance (See back cover).
Surface element too hot or not hot enough.	Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the element to be used.
Surface element does not heat.	Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
	No power to the appliance. Check steps under "Entire Appliance Does Not Operate" in this **Before You Call** checklist.
	Incorrect control setting. Make sure the correct control is set for the surface element to be used.
Entire appliance does not operate.	Make sure cord/plug is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.
	Service wiring is not complete. Call **1-800-4-MY-HOME®** for assistance (See back cover).
	Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
ESEC displays " - - " message.	The ESEC Control will display " - - " in the digital display windows indicating that the ESEC has a "Lockout" condition. This condition is normal when using the cooktop lockout or Self-Clean features. Wait for the Self-Clean cycle to completely finish or if using the Cooktop Lockout feature, touch the **CLOCK** key pad for 3 seconds to unlock the cooktop.
ESEC displays any "F" message.	The ESEC control constantly monitors the internal circuitry as well as several circuits to insure they are all operating correctly. If at any time one of these systems fails, the ESEC will immediately stop the current operation and flash an error code. If any of these error messages remain or reappear in the display, call **1-800-4-MY-HOME®** (See back cover).

Before You Call

- Solutions to Common Problems

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Oven light does not work.	Replace or tighten bulb. See **Changing Oven Light** section in this Use & Care Guide.
Oven smokes excessively during broiling.	Control(s) not set properly. Follow instructions under **Setting Oven Controls**.
	Make sure oven door is opened to **broil stop position.**
	Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.
	Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.
	Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.
	Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see **Adjusting Your Oven Temperature** in this Use & Care Guide.
Self-Cleaning cycle does not work.	Control(s) not set properly. Follow instructions under **Self-Cleaning.**
	Self-Cleaning cycle was interrupted. Follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" under **Self-Cleaning**.
Soil not completely removed after Self-Cleaning cycle.	Failure to clean bottom, front top of oven, frame of oven or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.
Flames inside oven or smoking from vent.	Excessive spillovers in oven. Set Self-Clean cycle for a longer cleaning time.
	Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for high oven temperatures, pie spillovers or large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive spillovers before starting cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" in the **Self-Cleaning** section.
Scratches or abrasions on cooktop surface (Ceramic-Glass cooktop models only).	Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.
	Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the **General Care & Cleaning** section.
	Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks (Ceramic-Glass cooktop models only).	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning creme to remove the marks. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the **General Care & Cleaning** section.
Brown streaks or specks (Ceramic-Glass cooktop models only).	Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the **General Care & Cleaning** section.
Areas of discoloration with metallic sheen (Ceramic-Glass cooktop models only).	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.

Recipes for Slow Cook

Slow Cook Turkey Breast
1 turkey breast
2 cups chicken broth
1 medium onion, sliced
2 teaspoons minced garlic
1 teaspoon salt
½ teaspoon pepper

In a roasting pan, place turkey breast meat-side up. Rub salt and pepper under the skin, and inside the cavity. Pour chicken broth around turkey breast, adding the onions and garlic. Cover roasting pan with lid or foil. Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 7 to 8 hours, or the “Hi” setting for 4 to 5 hours. 4 to 6 servings.

Parmesan Green Beans and Potatoes
32oz frozen whole green beans
6 medium red potatoes, sliced
1 large onion, sliced
1 tablespoon seasoning salt
½ cup margarine
1 cup parmesan cheese, grated

Combine green beans, potatoes, onions, seasoning salt, margarine and parmesan cheese in large casserole dish. Cover with lid or aluminum foil.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 7 to 8 hours, or the “Hi” setting for 4 to 5 hours. 4 to 6 servings.

Orange Surprise Cake
1 - pkg. orange cake mix
1 - 3.3oz pkg. white chocolate instant pudding
1 - 16oz. container sour cream
¾ cup vegetable oil
1 cup orange juice
4 eggs
1 – 9oz pkg. white chocolate pieces

Combine all ingredients, except white chocolate pieces. Blend well; then add white chocolate pieces. Pour mixture into a 5 quart oven safe dish coated with nonstick cooking spray.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 5 to 6 hours, or the “Hi” setting for 3 to 4 hours. Spoon into bowl while still warm and serve with vanilla bean ice cream, or whipped cream.
4 to 6 servings.

Pork Chops with Potatoes
1 can (10 ¾ oz) cream of mushroom soup
¼ cup dry white wine
¼ cup Dijon mustard
1 teaspoon dry thyme, crushed
1 teaspoon garlic, minced
6 pork chops, cut ¾” thick
1 teaspoon pepper seasoning
1 teaspoon salt seasoning
1 tablespoon parsley
6 medium potatoes, sliced
1 medium onion, sliced

In a large mixing bowl, combine first 5 ingredients; blend well. In a roasting pan, spread potatoes and onions over the bottom of the pan. Pour soup mixture over potatoes and onions; topping with the pork chops. Sprinkle pepper seasoning and parsley on top of pork chops. Cover pan with lid or aluminum foil and place on rack in the oven.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 5 to 6 hours, or the “Hi” setting for 3 to 4 hours. 4 to 6 servings.

Apple Bread Pudding
5 cups sour dough bread cubes (½ “)
½ cup butter, melted
¾ cup brown sugar
½ teaspoon cinnamon
¼ teaspoon nutmeg
pinch of salt
4 to 5 cups apples, peeled and sliced thickly
1 cup raisins
1 cup walnuts, chopped

In large mixing bowl, combine all ingredients; blend well. Pour mixture into a 5quart oven safe dish. Cover with lid or aluminum foil and place on rack in oven.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 5 to 6 hours, or the “Hi” setting for 3 to 4 hours. 4 to 6 servings.

Roast Beef with Vegetables
3 to 3 ½ lb sirloin tip roast
2 cups water
4 to 5 medium potatoes, quartered
1 lb. small carrots
2 large onion, quartered
4 garlic cloves
¼ cup worstershire sauce
salt
pepper

Center roast in large roasting pan. Add water. Spread potatoes, carrots, onions and garlic cloves evenly around roast. Pour worstershire sauce on top of roast. Sprinkle all with salt and pepper to taste. Cover with lid or aluminum foil.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 5 to 6 hours, or the “Hi” setting for 3 to 4 hours. 4 to 6 servings.

Peach Cobbler
1 cup self rising flour
1 cup sugar
1 cup milk
½ cup butter, melted
1 lb. frozen peaches

In 5 quart oven safe dish, combine first four ingredients. Blend well. Stir in peaches. Place on rack in oven.
Using the Slow Cook feature pad, set control on “Lo” setting for 5 to 6 hours, or the “Hi” setting for 3 to 4 hours. 4 to 6 servings.

Notes

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

For expert home solutions advice: **www.managemyhome.com**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

Call anytime, day or night

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears Brands, LLC
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears Brands, LLC
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC

Electric Range

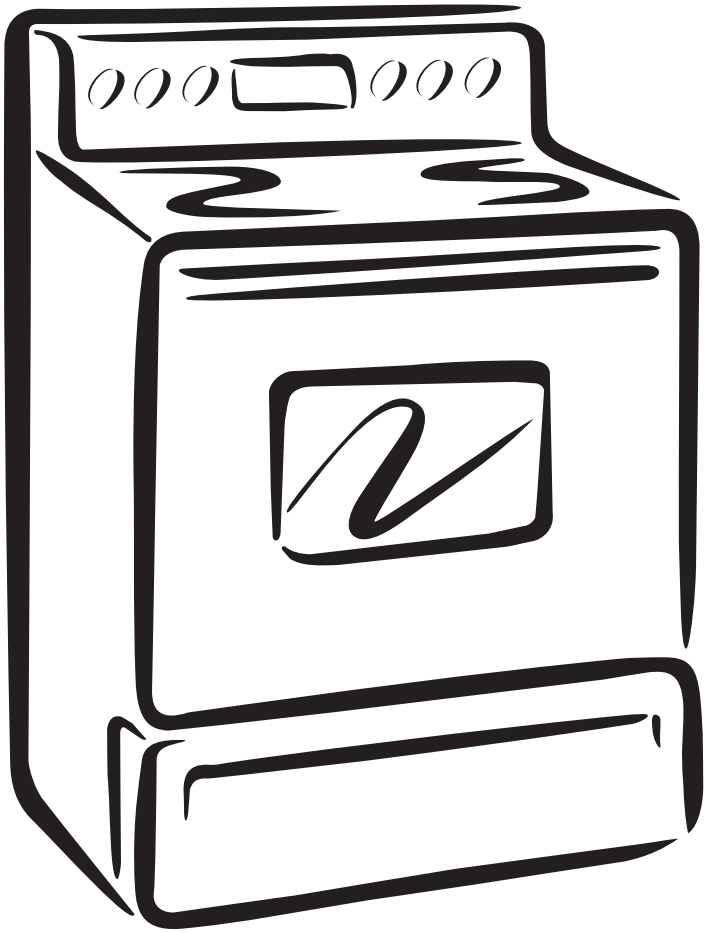
Use & Care Guide

Cuisinière électrique

Guide d'utilisation et d'entretien

Models, Modèles **970-6985***

* = color number, numéro de couleur



FRANÇAIS

Sears Canada Inc., Toronto,
Ontario, Canada M5B 2B8
Visitez notre site internet: www.sears.ca

Pièce n° 316544303 (0808)

Table des matières

Garantie pour la cuisinière autonome 2
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 3-4
Contrats de protection 5
Caractéristiques de la cuisinière 6-7
Avant l'utilisation du four 7-8
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface 9
Commandes des éléments de surface 10-13
Utilisation de la table de cuisson 14
Commandes du tiroir chauffant 14-16
Fonctions des touches électroniques de commande du four 17
Réglage minimal et maximal des fonctions 17
Réglage des commandes du four 18-34
- Réglage de l'horloge 18
- Choix de l'affichage sur 12 ou 24 heures 18
- Fonctionnement silencieux 18
- Fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures 19
- Minuterie 19
- Verrouillage et déverrouillage du four 20
- Changement du mode d'affichage de la température 20
- Sauvegarde et rappel des réglages de recettes 21
- Réglage du préchauffage 22
- Utilisation de la fonction Air Guard[MC] 23
- Réglage de la cuisson au four 23
- Réglage du temps de cuisson 24
- Réglage de la mise en marche différée 25
- Cuisson au gril et grille pour saisir 26
- Réglage du rôtissage à convection 37
- Réglage de la cuisson pour les pains et les gâteaux 37
- Sonde thermique 28-29
- Réglage de la cuisson à convection 30
- Réglage de la conversion à la convection 31
- Réglage de la cuisson lente 32
- Réglage de la fonction de sabbat 33-34
- Réglage de la fonction de maintien au chaud 34

Retrait du tiroir chauffant 35
Autonettoyage 36-38
Ajustement de la température du four 39
Entretien et nettoyage 40-43
Avant de faire appel au service après-vente 44-45
Recettes pour la cuisson lente 46
Service Sears ..... dernière de couverture

Garantie sur appareil Kenmore Elite

Garantie limitée d'un an
Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au **1-800-4-MY-HOME[MD]** pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil. Si cet appareil est utilisé à d'autres fins que l'usage familial privé, cette garantie est valide seulement pendant les 90 jours suivant la date d'achat.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication et les vices de matériau. Sears NE COUVRE PAS les frais liés :
1. Aux fissures de la table de cuisson en vitrocéramique qui ne résultent pas d'un choc thermique.
2. Aux taches et aux égratignures sur la table de cuisson en vitrocéramique qui sont apparues à la suite du non-respect de toutes les instructions fournies avec l'appareil.
3. Aux articles consomptibles sujets à l'usure normale, incluant sans s'y limiter, les filtres, les courroies, les ampoules et les sacs.
4. À la visite d'un réparateur venu expliquer comment installer, utiliser ou entretenir l'appareil.
5. À la visite d'un réparateur venu nettoyer ou entretenir l'appareil.
6. Aux dommages ou aux pannes causés par une installation, une utilisation ou un entretien non conformes aux instructions fournies avec l'appareil.
7. Aux dommages ou aux pannes causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
8. Aux dommages ou aux pannes causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec cet appareil.
9. Aux dommages ou aux pannes qui ont été causés par des pièces ou des systèmes ayant fait l'objet de modifications non autorisées.

Exonération de garanties implicites; limitations des recours
L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Sears ne peut être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects, ni de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

Sears Canada, Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Conseils de sécurité importants

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Le présent manuel contient des symboles et des renseignements importants sur la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole attire l'attention sur des situations pouvant causer des dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.

⚠ ATTENTION Ce symbole attire l'attention sur des situations pouvant causer des dommages matériels ou des blessures.

- **Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation : assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes électriques locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.

  Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- **Entretien par l'usager : ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise donnée dans les manuels qui l'accompagnent.** Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, des pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de l'appareil.**

⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Le renversement de la cuisinière peut causer des blessures.
- Installez le dispositif anti-renversement inclus avec cette cuisinière.
- Reportez-vous aux instructions d'installation.

⚠ AVERTISSEMENT Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée par le support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour vous assurer que le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement. Dans le cas des modèles comportant un tiroir chauffant, agrippez le bord supérieur arrière de la cuisinière et, avec prudence, tentez de la pencher vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.

⚠ AVERTISSEMENT Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière peut causer des blessures graves et endommager la cuisinière. Ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur son dosseret. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (si l'appareil en est muni) comme espace de rangement.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : Les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir chauffant, près des éléments de surface, ou dans le tiroir de rangement.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (par ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **Ne laissez pas les enfants seuls : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS, AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas de matériaux inflammables ni de vêtements entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine : étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore, avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous chauffez de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts : l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou jetez la cuisinière.**

IMPORTANT : N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière lors d'une panne de courant. En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

Conseils de sécurité importants

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton correspond à quel élément de surface.** Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de dimension appropriée :** cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de tailles différentes. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles de manière à ce que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments :** pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres éléments de surface.
- **Ne laissez jamais des éléments de surface sans surveillance à des températures élevées :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée sans contenu peut fondre.
- **N'immergez pas et ne trempez pas les éléments chauffants amovibles :** Les éléments chauffants ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau. Ils se nettoient d'eux-mêmes durant leur fonctionnement normal.
- **Ustensiles émaillés :** en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la surface de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Lorsque vous faites flamber des aliments en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) :** Tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- **Ne bloquez pas les conduits de l'évent du four.** L'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche si le modèle comporte des éléments tubulaires. Il est situé sous le dosseret pour les modèles munis d'une table de cuisson en vitrocéramique. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles de four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Faites preuve d'extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril.
- **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez avec le cycle d'autonettoyage que les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez du four la lèchefrite ainsi que tout ustensile ou aliment.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours :** aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte :** Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez la cuisinière régulièrement afin que toutes les pièces soient exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** Portez une attention particulière à la zone située sous chacun des éléments de surface. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation :** ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Suivez les instructions de nettoyage du fabricant.

POUR LES MODÈLES À TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson abîmée :** si la table est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et entraîner un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson :** si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Avis de sécurité important

La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige que le gouverneur de cet État publie une liste des substances connues pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes liés au système reproducteur et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

Contrats de protection

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Contrats de protection principaux

Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat* :

- ☑ **Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit.** Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection.**
- ☑ **Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- ☑ **Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays,** à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- ☑ **La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- ☑ **Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- ☑ **Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- ☑ **Un service d'aide téléphonique rapide,** appelé **« Résolution rapide »**, qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- ☑ **Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- ☑ **Une couverture annuelle de 250 $ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- ☑ **Le remboursement de la location,** si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- ☑ **Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.

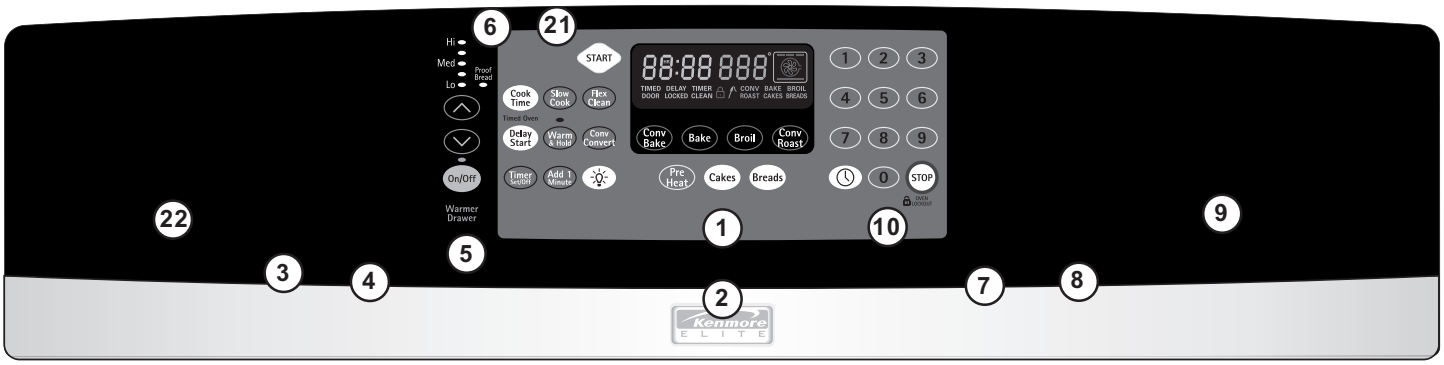
*** Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 4-MY-HOME.**

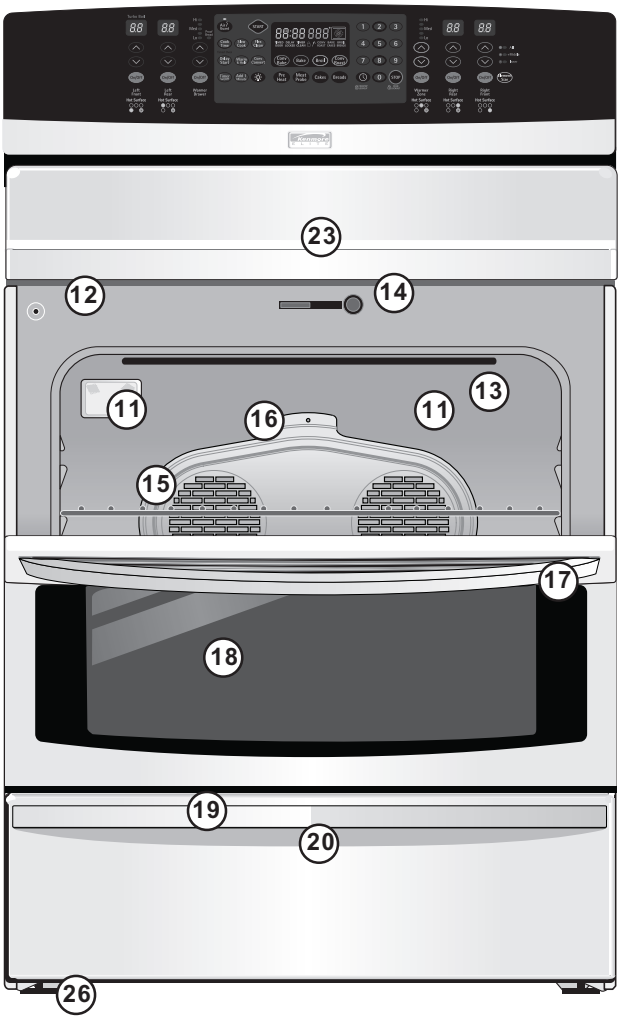
FRANÇAIS

Caractéristiques de la cuisinière

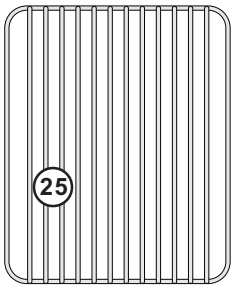


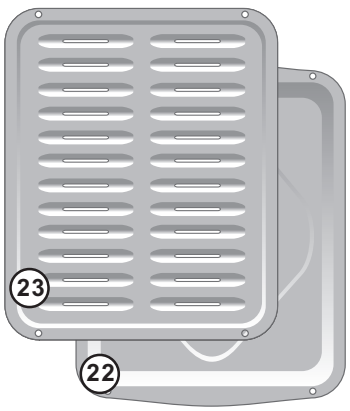
Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes :

1. Régulateur de four électronique avec minuterie.
2. Tableau de commande en verre avec touches à effleurement.
3. Commande TurboBoil[MD] avant gauche et affichage électronique (certains modèles).
4. Commande de l'élément de 20,3 cm (6 po) arrière gauche et affichage numérique.
5. Commande et voyant du tiroir chauffant.
6. Voyants de fermentation du pain.
7. Commande et voyants lumineux de la zone de maintien au chaud Warm & Ready[MC].
8. Commande de l'élément arrière droit et affichage numérique.
9. Élément triple avant droit avec affichage numérique (certains modèles).
10. Commandes de verrouillage du four et de la table de cuisson.
11. 2 lampes de four halogènes avec couvercle amovible.
12. Porte de four avec interrupteur automatique de la lampe.
13. Intérieur du four autonettoyant.
14. Loquet d'autonettoyage.
15. Grilles de four réglables recouvertes d'émail robuste.
16. Ventilateurs de convection doubles avec couvercles.
17. Grande poignée de porte de four monobloc.
18. Porte de four pleine largeur avec large hublot.
19. Tiroir chauffant Warm & Ready[MC] (n'apparaît pas sur l'illustration)
20. Régulateur d'humidité du tiroir chauffant.
21. Commande et voyant lumineux de la fonction Air Guard[MC] (certains modèles).
22. Lèchefrite (accessoire en option).
23. Lèchefrite (accessoire en option).
24. Grille pour saisir (accessoire en option, non illustré).
25. Grille de rôtissage (accessoire en option)
26. Pieds de mise à niveau et support anti-renversement (inclus).



REMARQUE : Les caractéristiques de votre cuisinière peuvent varier selon le modèle et la couleur.



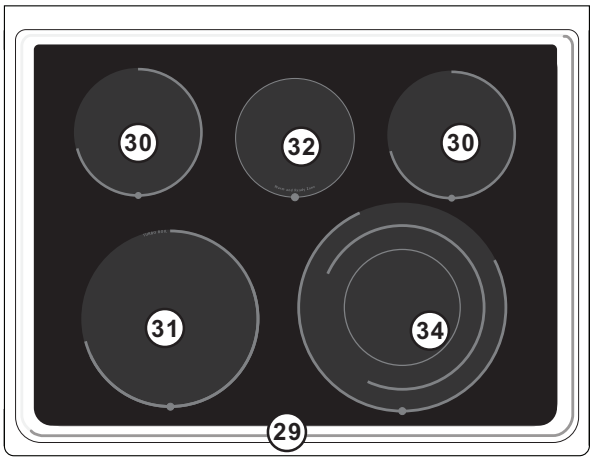


Caractéristiques de la cuisinière

Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes (suite) :

29. Table de cuisson en vitrocéramique.
30. Élément radiant simple arrière gauche de 15,2 cm (6 po).
31. Élément avant gauche TurboBoil[MD] de 22,9 cm (9 po).
32. Élément de la zone de maintien au chaud Warm & Ready[MC].
34. Élément radiant triple avant droit de 15,2/22,9/30,5 cm (6/9/12 po) (certains modèles)

REMARQUE : Les caractéristiques de votre cuisinière peuvent varier selon le modèle et la couleur.



Avant l'utilisation du four

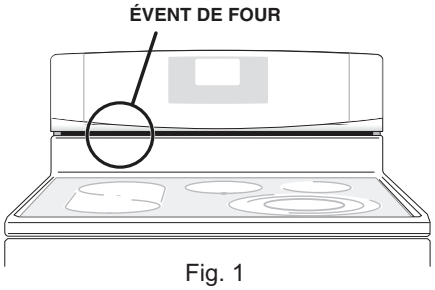


Fig. 1

Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé **sous le côté gauche du tableau de commande** (fig. 1). Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. N'OBSTRUEZ JAMAIS L'ÉVENT DU FOUR.

Retrait et remise en place des grilles de four

Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille. **Pour remettre la grille en place**, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Disposition des grilles de four

INSTALLEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Reportez-vous à la figure 2. Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four.
Cette cuisinière permet de placer les grilles du four dans 7 positions différentes.

Position recommandée des grilles pour la cuisson au gril, la cuisson au four et le rôtissage :

Aliments	**Position de la grille**
Hamburgers et steaks au gril	Consultez la section « Gril »
Viande, poulet ou poisson au gril	Consultez la section « Gril »
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	4 ou 5
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain, plats mijotés, petites coupes de viande ou de poulet	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1 ou 2

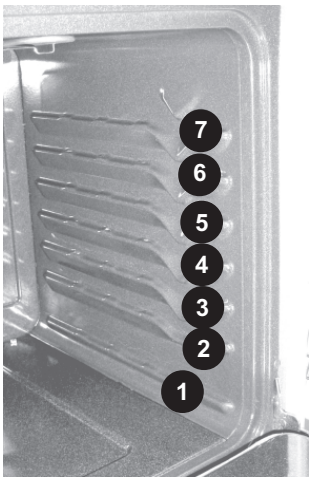
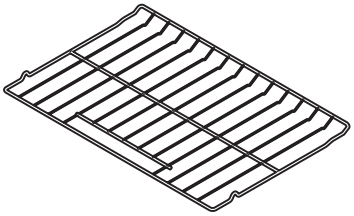


Fig. 2

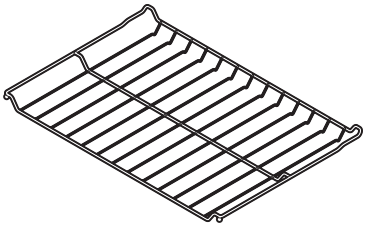
FRANÇAIS

Avant l'utilisation du four

Types de grilles de four



Grille de four à poignée
Fig. 1



Grille de four d'abaissement
(certains modèles)
Fig. 2

ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour ajuster les grilles du four. Attendez que le four ait complètement refroidi si possible. Les grilles du four peuvent être CHAUDES et causer des brûlures.

Votre cuisinière peut être munie d'une ou de plusieurs grilles parmi les types illustrés; **grille de four plate à poignée** (fig. 1) et **grille de four surbaissée** (fig. 2; certains modèles). Pour maximiser l'espace de cuisson, la **grille d'abaissement** peut être utilisée à la position la plus basse pour rôtir de grandes coupes de viande et de volaille.

Fig. 4

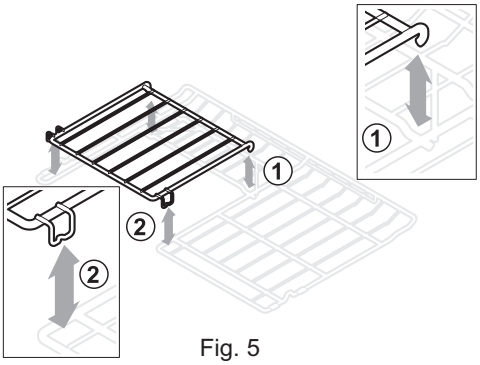


Fig. 5

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson, placez les ustensiles sur les grilles aux positions 2 (grille de four plate à poignée) et 6 avec la grille d'abaissement (fig. 6). Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous n'utilisez qu'une seule grille de four, placez l'ustensile sur la grille à la position 5 (fig. 4).

Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson supérieurs, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre une circulation d'air adéquate. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas entre eux, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ni le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour des aliments.

Fig. 3

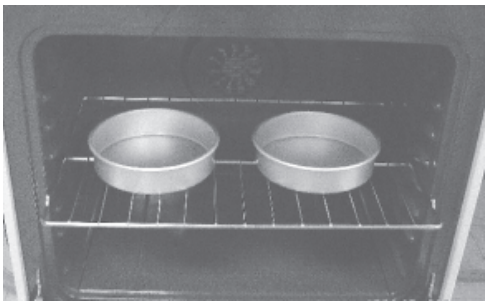


Fig. 4

Avant l'utilisation des commandes des brûleurs de surface

- Renseignements généraux sur la table de cuisson
- À propos des éléments de surface radiants
- Emplacement des éléments de surface radiants et des commande
- Verrouillage et déverrouillage de la table de cuisson

À propos de la table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson possède des éléments de surface radiants situés sous la surface de vitrocéramique. La table de cuisson en vitrocéramique est conçue de façon à indiquer le contour des éléments sous la surface de cuisson (fig. 1 et 2).

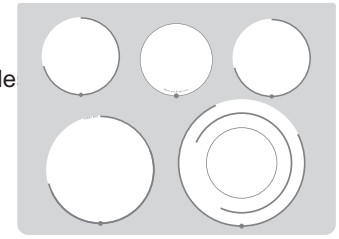


Fig. 1

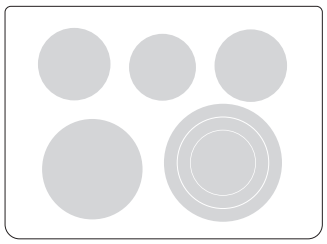


Fig. 2

La chaleur est transmise de la surface de la table de cuisson à l'ustensile. Le type d'ustensile utilisé, la dimension et l'état de celui-ci, ainsi que le nombre d'éléments de surface en fonction et les réglages choisis, sont autant de facteurs qui peuvent modifier la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones qui entourent les éléments de surface. **Remarque : Les zones qui entourent les éléments de surface peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.**

À propos des éléments de surface radiants

La température de l'élément augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir le réglage choisi, l'élément fonctionne par intermittence. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

REMARQUE : Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Il est normal qu'un élément fonctionne de façon intermittente lorsqu'il est à réglage élevé. Le fonctionnement intermittent peut aussi être causé par l'utilisation d'un ustensile plus petit que l'élément radiant ou dont le fond n'est pas plat. Reportez-vous à la section Surface de cuisson pour obtenir plus de détails au sujet des ustensiles à utiliser avec la table de cuisson.

REMARQUE : Veuillez lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans les sections **Entretien et nettoyage** et **Avant de faire appel au service après-vente** de ce guide.

Utilisation de TurboBoil[MD] (certains modèles)

La caractéristique TurboBoil[MD] utilise un élément radiant de plus grande puissance qui peut chauffer les aliments beaucoup plus rapidement. L'élément radiant avant gauche est clairement identifié si votre cuisinière possède cette caractéristique (fig. 3). Si votre cuisinière possède la caractéristique TurboBoil[MD], placez l'ustensile sur l'élément de surface avant gauche et suivez les instructions **«** Utilisation d'un élément radiant simple **»** dans la section **Commandes des éléments de surface**.

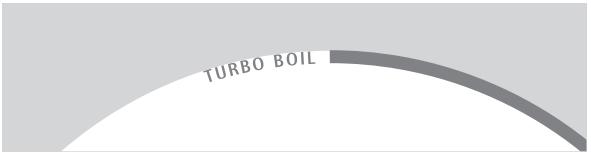


Fig. 3

Réglage de la fonction de verrouillage de la table de cuisson

La touche ⏲ sert à activer la fonction de verrouillage de la table de cuisson. Cette fonction empêche la mise en MARCHE accidentelle des éléments de surface (y compris la zone de maintien au chaud). Cette fonction verrouille uniquement la table de cuisson.

Pour ACTIVER la fonction de verrouillage de la table de cuisson :

1. ASSUREZ-VOUS que TOUTES les commandes des éléments de surface sont à la position OFF (Arrêt).
2. Appuyez sur la touche ⏲ et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce qu'un deuxième signal sonore se fasse entendre. Si vous entendez 3 bips au lieu d'un, vérifiez tous les éléments de surface, mettez-les à la position OFF (Arrêt) et répétez cette étape. Le voyant qui indique que la table de cuisson est verrouillée S'ALLUME et les commandes et fonctions de la table de cuisson sont verrouillées jusqu'à ce que la table de cuisson soit déverrouillée (fig. 4).

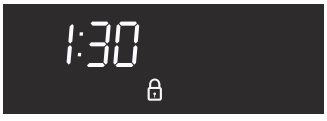


Fig. 4

Pour DÉSACTIVER la fonction de verrouillage de la table de cuisson :

1. ASSUREZ-VOUS que TOUTES les commandes des éléments de surface sont à la position OFF (Arrêt).
2. Appuyez sur la touche ⏲ et tenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un deuxième signal sonore (après 3 secondes). Le voyant qui indique que la table de cuisson est verrouillée S'ÉTEINT et vous pouvez utiliser la table de cuisson normalement (fig. 5).

Fig. 5

Remarque : Lorsque vous démarrez un cycle d'autonettoyage, vous activez automatiquement la fonction de verrouillage de la table de cuisson. La table de cuisson demeure verrouillée jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage se termine et que la porte de four se déverrouille. S'il y a une panne de courant et que la fonction verrouillage de la table de cuisson est activée, vous devez DÉSACTIVER cette fonction avant de pouvoir utiliser à nouveau les autres fonctions de la table de cuisson.

Commandes des éléments de surface

- Tableau de commande électronique des éléments de surface
- Réglages apparaissant sur l'afficheur du tableau de commande électronique des éléments de surface
- Voyants de surface chaude
- Fonction de sabbat et message « Sb »
- Fonction de verrouillage du tableau de commande électronique des éléments de surface (- -)

Tableau de commande électronique des éléments de surface

Le tableau de commande électronique des éléments de surface fournit un affichage numérique des éléments de surface radiants sur la table de cuisson. Les touches et l'afficheur du tableau de commande électronique des éléments de surface remplacent les boutons de commande et les repères indicateurs de puissance traditionnels.

De plus, certains réglages de votre cuisinière vous permettent de combiner des éléments radiants. La combinaison des éléments de « l'élément-pont » et le réglage de l'élément radiant triple apparaissent aussi sur l'afficheur du tableau de commande électronique des éléments de surface.

Réglages apparaissant sur l'afficheur du tableau de commande électronique des éléments de surface

Les réglages de température **Hi** (Élevé; fig. 1) à **Lo** (Bas; fig. 6) et **OFF** (Arrêt; fig. 7) apparaissent sur l'afficheur du tableau de commande électronique des éléments de surface. Les réglages situés entre **9,0** (fig. 2) et **3,0** (fig. 3) augmentent ou diminuent par intervalle de **0,5** (1/2). Les réglages situés entre **3,0** (fig. 3 et 4) et **1,0** (fig. 5) sont des réglages de mijotage. Ils augmentent ou diminuent par intervalle de **0,2** jusqu'à **Lo** (fig. 6; réglage de mijotage le plus bas) pour permettre un réglage plus précis des températures plus basses. Reportez-vous au tableau « Réglage recommandé pour les éléments de surface » (page 11, fig. 1) pour déterminer le réglage qui convient le mieux au type d'aliment que vous préparez.

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

Voyants de surface chaude

Après l'utilisation d'un élément radiant, la table de cuisson devient très chaude. Même après que vous ayez éteint l'élément, la table de cuisson reste CHAUDE pendant un certain temps. La commande du dosseret surveille la température de 5 parties de la table de cuisson. Le voyant **HOT SURFACE** (Surface chaude; fig. 8) s'allume chaque fois qu'un élément devient CHAUD. Il reste ALLUMÉ tant que la surface est chaude et S'ÉTEINT une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi (fig. 9).

Fig. 8

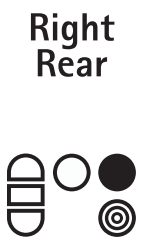


Fig. 9

Message de panne (PF) sur le tableau de commande électronique des éléments de surface

Le tableau de commande électronique des éléments de surface affiche le message de panne « PF » lorsqu'il y a interruption de l'alimentation électrique. « PF » apparaît sur l'afficheur du tableau de commande électronique des éléments de surface, comme illustré à la figure 10. Pour que le message « PF » s'efface, appuyez sur n'importe quelle touche « ON/OFF » du tableau de commande électronique des éléments de surface. Assurez-vous de remettre l'horloge à l'heure si cela est nécessaire. Si « PF » s'affiche à nouveau, répétez ces étapes.

Fig. 10

Fonction de sabbat de la table de cuisson et message « Sb »

Le tableau de commande électronique des éléments de surface affiche le message **Sb** lorsque la fonction de sabbat est activée (fig. 11). Lorsqu'elle est activée, la fonction de sabbat s'applique autant au four qu'à la table de cuisson. Une fois que la fonction de sabbat est activée, le changement des réglages de température des éléments de la table de cuisson n'apparaît plus sur l'afficheur. La table de cuisson réagit plus lentement au changement des réglages de température. Pour programmer la fonction de sabbat, reportez-vous aux instructions complètes de la page 32.

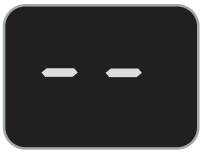


Fig. 12

Fig. 11

Fonction de verrouillage du tableau de commande électronique des éléments de surface (- -)

Cette fonction du tableau de commande électronique des éléments de surface ne fonctionne pas durant les cycles d'autonettoyage ou lorsque la fonction de verrouillage du four est activée. Chaque fois que le verrouillage du tableau de commande électronique des éléments de surface est activé, « - - » apparaît sur les afficheurs. (Reportez-vous à la figure 12. Aussi, consultez les instructions sur le verrouillage du four se trouvant à la page 20).

Commandes des éléments de surface

- Réglage recommandé pour les éléments de surface
- Commande des éléments radiants simples

Réglages recommandés pour les éléments de surface

Réglages recommandés pour les éléments de surface radiants (simples, triple, élément-pont)	
Réglage	**Type de cuisson**
ÉLEVÉ **(8,0 - Hi)**	Commencer la majorité des recettes, amener l'eau à ébullition, griller à la poêle
MOYEN ÉLEVÉ **(5,0 à 8,0)**	Poursuivre une ébullition rapide, frire, frire à grande friture
MOYEN **(3,0 - 5,0)**	Maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces, cuire à la vapeur
MOYEN BAS **(2,0 à 4,0)**	Maintenir une cuisson, pocher ou mijoter (2,8 ou plus bas = réglage de mijotage)
BAS/MIJOTAGE **(Lo à 2,0)**	Maintenir au chaud, faire fondre ou faire mijoter (2,8 ou plus bas = réglage de mijotage)

Fig. 1

Remarque : Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Les réglages de mijotage sont utilisés pour faire mijoter et garder chaudes de plus grandes quantités d'aliments, par exemple les ragoûts et les soupes. Les réglages de mijotage bas sont idéaux pour cuire des aliments délicats et faire fondre du chocolat ou du beurre.

Commande des éléments radiants simples

La table de cuisson possède deux éléments radiants SIMPLES; SEULS les éléments **ARRIÈRE DROIT** et **ARRIÈRE GAUCHE** peuvent être utilisés comme éléments simples (fig. 2). Reportez-vous à la figure 1 pour connaître les réglages recommandés.

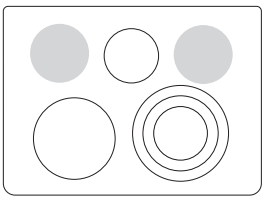


Fig. 2

Utilisation des éléments radiants simples :

1. Placez un ustensile de taille appropriée sur l'élément de surface radiant.
2. Appuyez sur la touche On/Off correspondant à l'élément désiré et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. **« — »** s'affiche.

   REMARQUE : Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un bip se fait entendre. Si vous n'appuyez sur aucune autre touche dans les 10 secondes qui suivent, la demande de mise en MARCHE de l'élément s'annule.
3. Appuyez sur la touche ^ correspondant à l'élément désiré une fois pour mettre l'élément en marche à la puissance **Hi** (Élevé) ou sur la touche v une fois pour le mettre en marche à la puissance **Lo** (Bas) (fig. 3). Le voyant de **surface chaude** S'ALLUME lorsque l'élément devient chaud.
4. Chaque pression des touches v ou ^ diminue ou augmente le niveau de puissance de 0,5 pour les réglages entre **9,0** et **3,0**. Les niveaux de puissance de mijotage situés entre **3,0** et **1,0** diminuent ou augmentent par intervalle de 0,2. **Lo** correspond au niveau de puissance le plus bas. Remarque : Le niveau de puissance peut être ajusté à tout moment lorsque l'élément est ALLUMÉ.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez une fois sur la touche On/Off pour ÉTEINDRE l'élément.

   Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Si la couleur rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, cela indique que l'ustensile est **trop petit** pour cette zone.
   Remarque : Le voyant de **surface chaude** reste ALLUMÉ si la table de cuisson est encore chaude, et ce tant que la zone de l'élément de surface n'a pas suffisamment refroidi.

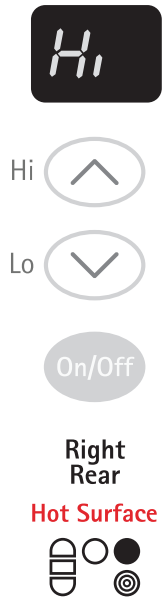


Fig. 3

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler froids une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique peut être encore très chaude** et entraîner des brûlures si elle est touchée avant d'avoir suffisamment refroidi.

ATTENTION Ne placez pas d'objets en papier d'aluminium ou en plastique, par exemple salière et poivrière, porte-cuillères ou emballages plastiques, sur le haut de la cuisinière durant l'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

Commandes des éléments de surface

• Utilisation de la commande de l'élément de surface radiant triple

Utilisation de l'élément triple (certains modèles)

La table de cuisson est munie d'un élément radiant TRIPLE situé à l'avant, à droite (fig. 1). Les voyants du tableau de commande correspondants servent à indiquer quelle partie de l'élément triple est en marche. Le voyant **INNER** (Intérieur) indique que seule la partie intérieure chauffe. Le voyant **+MIDDLE** (+Milieu) indique que les parties intérieure et centrale chauffent ensemble. Le voyant **ALL** (Tous) indique que les trois parties de l'élément chauffent. Vous pouvez passer d'un réglage à un autre à tout moment pendant la cuisson.

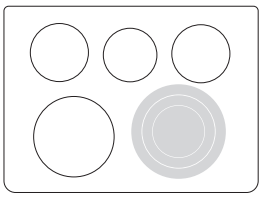


Fig. 1

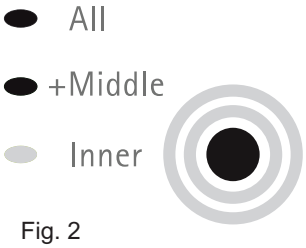


Fig. 2

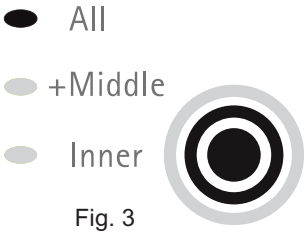


Fig. 3

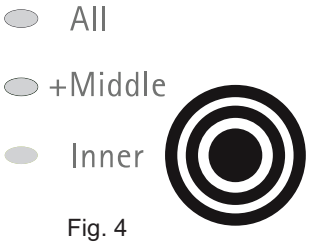


Fig. 4

Utilisation de l'élément radiant triple :

1. Placez un ustensile de taille appropriée sur l'élément de surface radiant.
2. Appuyez sur la touche On/Off de l'élément triple et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. **« — »** s'affiche.

   REMARQUE : Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un bip se fait entendre. Si vous n'appuyez sur aucune autre touche dans les 10 secondes qui suivent, la demande de mise en MARCHE de l'élément s'annule.
3. Choisissez les éléments **INNER** (Intérieur; fig. 2), **+MIDDLE** (+Milieu; fig. 3) ou **ALL** (Tous; fig. 4) en appuyant sur la touche Element Size une fois, deux fois ou trois fois (les figures 4 et 5 illustrent les voyants lorsque les trois éléments [**ALL**] sont sélectionnés).
4. Appuyez sur la touche ^ de l'élément triple une fois pour mettre l'élément en MARCHE à la puissance **Hi** (Élevé) ou sur v une fois pour le mettre en MARCHE à la puissance **Lo** (Bas; fig. 4). Le voyant de **surface chaude** S'ALLUME lorsque l'élément devient chaud.
5. Chaque pression des touches v ou ^ diminue ou augmente le niveau de puissance de 0,5 pour les réglages entre **9,0** et **3,0**. Les niveaux de puissance de mijotage situés entre **3,0** et **1,0** diminuent ou augmentent par intervalle de 0,2. **Lo** correspond au niveau de puissance le plus bas. Remarque : Le niveau de puissance peut être ajusté à tout moment lorsque l'élément est ALLUMÉ.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez une fois sur la touche On/Off pour ÉTEINDRE l'élément.

   Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Si la couleur rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, ce dernier est **trop petit** pour cette zone.
   Remarque : Le voyant de **surface chaude** reste ALLUMÉ si la table de cuisson est encore chaude, et ce tant que la zone de l'élément de surface n'a pas suffisamment refroidi.

   Remarque : Si la dimension de l'élément triple n'est pas précisée au moment de l'ALLUMAGE, la commande choisira par défaut l'élément intérieur seulement. Reportez-vous aux réglages recommandés à la figure 1 de la page 12.

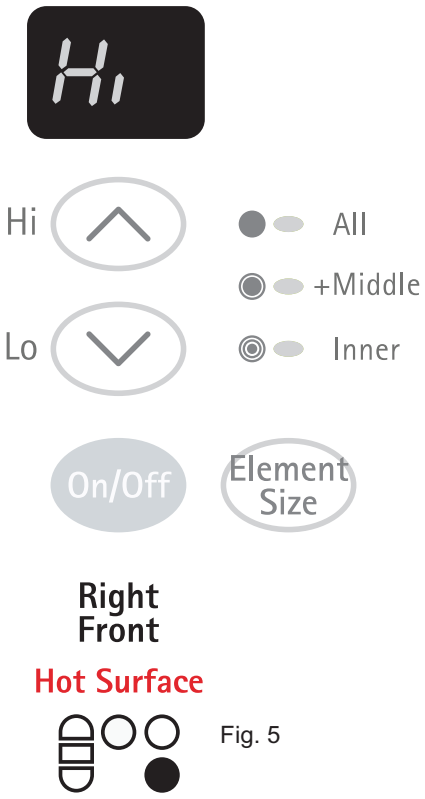


Fig. 5

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle soit suffisamment refroidie.

ATTENTION **Ne placez pas d'objets en papier d'aluminium ou en plastique, par exemple salière et poivrière, porte-cuillères ou emballages plastiques, sur le haut de la cuisinière durant l'utilisation.** Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'un élément de surface.

Commandes des éléments de surface

• Commande de la zone de maintien au chaud

Utilisation de la zone de maintien au chaud Warm & Ready[MC]

La zone de maintien au chaud sert à maintenir les aliments cuits à leur température de service. Utilisez la zone de maintien au chaud pour garder chauds des aliments cuits (par exemple, légumes, sauces, plats mijotés, soupes, ragoûts, pains, pâtisseries et assiettes à dîner pouvant aller au four). Utilisez toujours des aliments déjà chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids sur la zone de maintien au chaud.

Tous les aliments placés sur la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle pour préserver leur teneur en humidité. Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, choisissez un couvercle qui laisse s'échapper l'humidité. **Ne recouvrez pas les aliments de papier d'aluminium ni de pellicule plastique. Le papier d'aluminium ou le plastique pourrait fondre sur la surface.**

N'utilisez que des assiettes, des ustensiles et des casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson sur la zone de maintien au chaud.

Tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud

Aliments	Réglage de la température
Boissons chaudes	Hi
Aliments frits	Hi
Légumes	Med
Soupes (crèmes)	Med
Ragoûts	Med
Compotes	Med
Viandes	Med
Sauces	Lo
Œufs	Lo
Assiettes à dîner avec nourriture	Lo
Plats mijotés	Lo
Pains/pâtisseries	Lo

Fig. 1

Sélection de température pour la zone de maintien au chaud

Reportez-vous au tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud (fig. 1). Si l'aliment que vous désirez réchauffer n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez selon le besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant la température moyenne.

Pour régler la commande de la zone de maintien au chaud :

1. Appuyez sur la touche On/Off de la zone « Warmer Zone » (maintien au chaud) une fois. Le voyant de la zone de maintien au chaud clignote. **REMARQUE :** Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes qui suivent, la demande de mise en MARCHE de la zone de maintien au chaud s'annule.
2. Appuyez une fois sur la touche ^ de la section WARMER ZONE (Zone de maintien au chaud) pour mettre la fonction en MARCHE au niveau de puissance **Hi** (Élevé; fig. 2) ou sur v pour la mettre en MARCHE au niveau de puissance **Lo** (Bas; fig. 5). Le voyant de la zone de maintien au chaud reste allumé en continu pour indiquer que cette dernière est en MARCHE. Le voyant de surface chaude S'ALLUME lorsque la zone de maintien au chaud devient chaude.
3. Chaque pression de la touche v ou ^ diminue ou augmente le niveau de puissance. La zone de maintien au chaud comporte cinq niveaux de puissances allant de **Hi** (Élevé; fig. 2) à **Med** (Moyen; fig. 4) à **Lo** (Bas; fig. 5). Le niveau de puissance peut être ajusté à tout moment lorsque la zone de maintien au chaud est en MARCHE.
4. Lorsque les aliments sont prêts à être servis, appuyez une fois sur la touche On/Off pour ÉTEINDRE la zone de maintien au chaud. Le voyant de la zone de maintien au chaud S'ÉTEINT. Remarque : Le voyant de surface chaude reste ALLUMÉ si la table de cuisson est encore chaude, et ce tant que la zone de l'élément de surface n'a pas suffisamment refroidi (fig. 3).

Fig. 2

Fig. 3

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle soit suffisamment refroidie.

ATTENTION Ne placez pas d'objets en papier d'aluminium ou en plastique, par exemple salière et poivrière, porte-cuillères ou emballages plastiques, sur le haut de la cuisinière durant l'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

Fig. 4

Fig. 5

ATTENTION La zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est chaude, mais elle peut être assez chaude pour causer des brûlures. Évitez de placer vos mains sur la zone de maintien au chaud ou près de celle-ci tant que le voyant de surface chaude est ALLUMÉ. Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer la nourriture de la zone de maintien au chaud; les plats et ustensiles risquent d'être chauds.

Utilisation de la table de cuisson

- Utilisation d'ustensiles appropriés
- Type de matériau des ustensiles
- Disposition des grilles du tiroir chauffant

Utilisation d'ustensiles appropriés

La dimension et le type de l'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats optimaux. Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 2). Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 1).

Assurez-vous de suivre les recommandations afin d'utiliser les ustensiles appropriés, comme il est illustré.

Pour en savoir plus sur les tables de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à la partie « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » de la section **Entretien et nettoyage**.

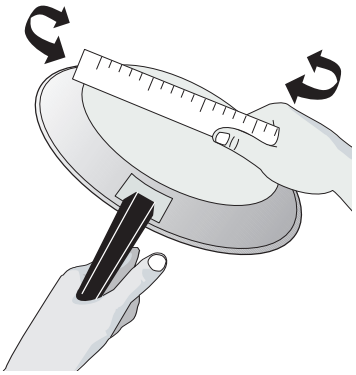


Fig. 1

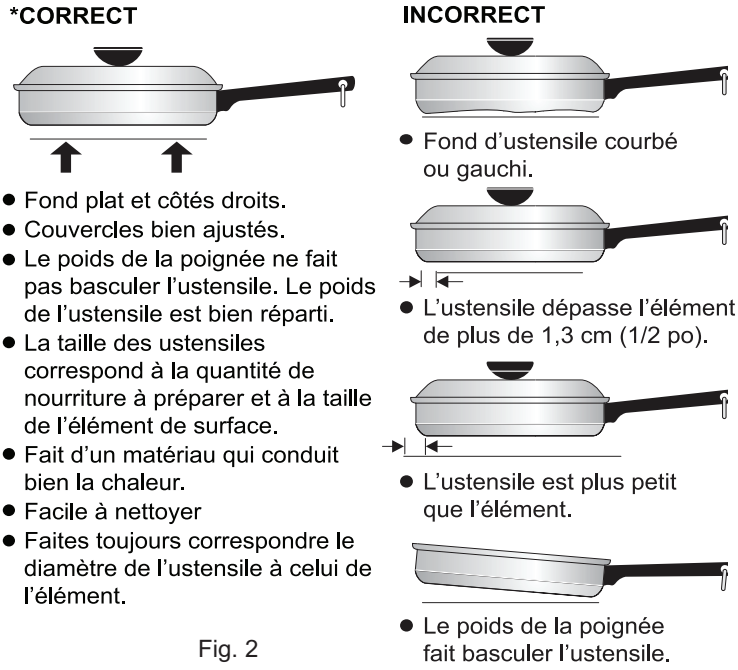

*CORRECT
INCORRECT
Fond plat et côtés droits.
Couvercles bien ajustés.
Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile. Le poids de l'ustensile est bien réparti.
La taille des ustensiles correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille de l'élément de surface.
Fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
Facile à nettoyer
Faites toujours correspondre le diamètre de l'ustensile à celui de l'élément.
Fond d'ustensile courbé ou gauchi.
L'ustensile dépasse l'élément de plus de 1,3 cm (1/2 po).
L'ustensile est plus petit que l'élément.
Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile.

Fig. 2

Type de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus populaires disponibles sont :

ALUMINIUM - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

CUIVRE - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (reportez-vous au paragraphe « Aluminium » ci-dessus).

ACIER INOXYDABLE - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

FONTE - Faible conducteur de chaleur; par contre, très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

ÉMAIL VITRIFIÉ sur MÉTAL - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

VERRE - Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique, car il peut égratigner la vitre.

Disposition de la grille du tiroir chauffant (Warm & Ready[MC])

La grille peut être utilisée de deux façons :

- **Relevée** (fig. 1) pour permettre de disposer des aliments peu épais sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et plat en dessous).
- **À plat sur le fond** (fig. 2) pour permettre de disposer sur la grille des aliments de moindre poids et de la vaisselle vide (par exemple, assiettes à dîner, petits pains ou pâtisseries).

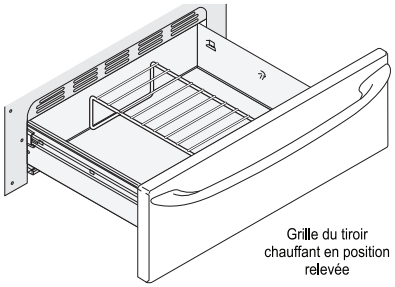


Fig. 1

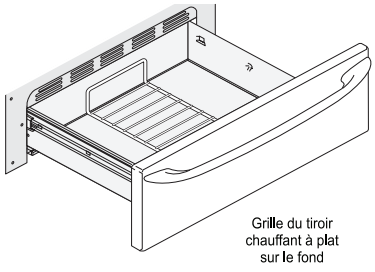


Fig. 2

ATTENTION Vénfilez toujours des maniques ou des gants isolants pour retirer les aliments du tiroir chauffant car les ustensiles et les plats qui s'y trouvent sont chauds et risquent de vous brûler.

Commandes du tiroir chauffant

- Fonction et commandes du tiroir chauffant
- Voyants du tiroir chauffant et de la fonction de fermentation du pain
- Régulateur d'humidité du tiroir chauffant.

Utilisation du tiroir chauffant

Le tiroir chauffant est destiné à maintenir les aliments cuits à la température de service. Utilisez toujours des aliments chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids dans le tiroir chauffant. Tous les aliments placés dans le tiroir chauffant doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour préserver leur qualité.

N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre dans le tiroir et s'avérer très difficile à enlever. **N'utilisez dans le tiroir chauffant que les ustensiles de cuisine recommandés pour le four.**

Témoins lumineux du tiroir chauffant (Warm & Ready^{MC}) et de la fonction de fermentation du pain

La commande et les voyants du tiroir chauffant et de la fonction de fermentation du pain sont situés sur le tableau ce commande. Les voyants S'ALLUMENT lorsque la commande est réglée et restent ALLUMÉS jusqu'à ce que la commande soit ÉTEINTE.

Remarque : Le tiroir chauffant ne peut fonctionner pendant le cycle d'autonettoyage.

Tableau des réglages recommandés pour le tiroir chauffant

Aliments	Réglage
Bacon	Hi
Galettes de boeuf haché	Hi
Volaille	Hi
Côtelettes de porc	Hi
Aliments frits	Hi
Pizza	Hi
Sauces	Med
Plats mijotés	Med
Œufs	Med
Rôtis (bœuf, porc, agneau)	Med
Légumes	Med
Biscuits	Med
Petits pains (durs)	Med
Pâtisseries	Med
Petits pains (mous)	Lo
Assiettes à dîner vides	Lo

Fig. 3

Régulateur d'humidité du tiroir chauffant

Cette fonction peut être utilisée pour contrôler le niveau d'humidité dans le tiroir chauffant. Le bouton de commande est situé sur le panneau interne avant du tiroir chauffant.

Pour que les aliments conservent leur humidité, déplacez la poignée vers la droite. Vous fermerez ainsi les orifices d'aération et conserverez l'humidité à l'intérieur du tiroir chauffant. Pour que les aliments soient croustillants, déplacez la poignée vers la gauche. Vous ouvrirez ainsi les orifices d'aération et permettrez à l'humidité de s'échapper.

Pour une chaleur sèche : Faites glisser le bouton de commande de l'humidité vers l'inscription **«** Less **»** ❮ (Moins) (fig. 1). Ceci permettra à la chaleur humide de s'échapper et procurera un environnement sec à l'aliment placé dans le tiroir chauffant.

Pour une chaleur humide : Faites glisser le bouton de commande de l'humidité vers l'inscription **«** More **»** ❯ (Plus) (fig. 2). Ceci empêchera les aliments contenus dans le tiroir chauffant de se déshydrater. Chaleur et humidité seront appliquées à la cavité du tiroir chauffant.

Remarque : Pour certains types de plats, il est possible que vous ayez à entreposer des aliments préparés à l'avance dans un environnement à **«** humidité sèche **»**.
Si vous ajustez le régulateur fréquemment, desserrez légèrement le bouton du régulateur d'humidité et faites-le glisser à la position désirée. Pour maintenir un réglage, ajustez le bouton de commande à la position désirée et serrez le bouton.

Fig. 1

Fig. 2

FRANÇAIS

Réglage des commandes du tiroir chauffant

- Disposition des grilles du tiroir chauffant
- Fermentation du pain

Réglage des commandes du tiroir chauffant et de la fermentation du pain :

1. Appuyez sur la touche On/Off de la zone WARMER DRAWER (Tiroir chauffant). Le voyant du tiroir chauffant clignote. Remarque : Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes qui suivent, la demande de mise en marche du tiroir chauffant s'annulera.
2. Choisissez le niveau de puissance désiré. Appuyez une fois sur ^ pour mettre en MARCHE le niveau de puissance **Hi** (Élevé; fig. 2) ou sur v pour mettre en MARCHE le niveau de puissance **Lo** (Bas; fig. 4). Le voyant du tiroir chauffant restera allumé en continu pour indiquer que le tiroir chauffant est en MARCHE.
3. Chaque pression des touches v ou ^ vous permet de diminuer ou d'augmenter le niveau de puissance parmi 6 niveaux, de **Hi** (Élevé; fig. 2) à **Med** (Moyen; fig. 3), à **Lo** (Bas; fig. 4), et à la fonction **PROOF BREAD** (Fermentation du pain; fig. 5). Si le tiroir chauffant est à **Lo** (Bas) et que vous appuyez à nouveau sur la touche v, la fonction de fermentation du pain se met en MARCHE. Le voyant de fermentation du pain reste allumé en continu pour indiquer que la fonction de fermentation est en MARCHE (reportez-vous à la figure 5 et aux instructions de préparation de la pâte présentées un peu plus loin dans ce guide). Pour revenir aux réglages standard du tiroir chauffant, appuyez sur la touche ^ au moins une fois. Remarque : Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir chauffant avant d'y placer de la nourriture ou de la pâte à pain. Un tiroir vide prendra environ 15 minutes à préchauffer.
4. Lorsque la nourriture ou la pâte est prête à être retirée du four, appuyez sur la touche On/Off une fois pour ÉTEINDRE le tiroir chauffant ou ARRÊTER la fonction de fermentation du pain. Le voyant du tiroir chauffant S'ÉTEINT.

Fig. 1

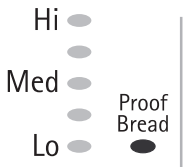


Fig. 2

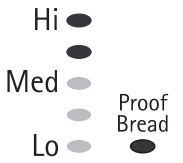


Fig. 3

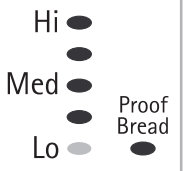


Fig. 4

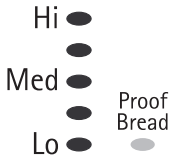


Fig. 5

Réglages de température du tiroir chauffant

Utilisez le tableau des réglages recommandés pour le tiroir chauffant (figure 3, page 15). Si un aliment ne figure pas dans la liste, commencez par le réglage **Med** (Moyen). Si vous désirez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre. La température de service de la plupart des aliments peut être conservée en réglant le tiroir à **Med** (Moyen). Lorsque vous devez maintenir au chaud des aliments combinés (par exemple, de la viande accompagnée de deux légumes et de petits pains), utilisez le réglage Hi (Élevé). Pour éviter les pertes de chaleur, n'ouvrez pas le tiroir chauffant de façon répétée lorsqu'il fonctionne.

Préparation de la pâte à pain pour le tiroir chauffant

Le tiroir chauffant comporte la fonction PROOF BREAD (Fermentation du pain) qui peut être utilisée pour la préparation de la pâte à pain. La durée recommandée de conservation de la pâte à pain dans le tiroir chauffant est d'environ 45 à 60 minutes. Assurez-vous de suivre les durées recommandées dans la recette.

La pâte à pain préparée doit être placée dans un grand bol, puisque celle-ci va presque doubler de volume. Disposez la grille du tiroir chauffant à plat (fig. 6). Placez le récipient sur la grille dans le tiroir chauffant et suivez les instructions de réglage des commandes du tiroir chauffant et de la fonction de fermentation du pain données plus haut.

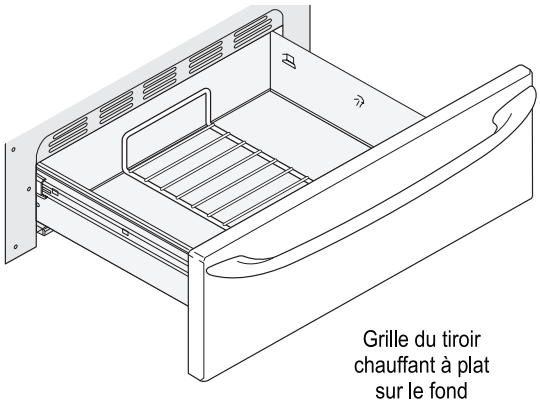
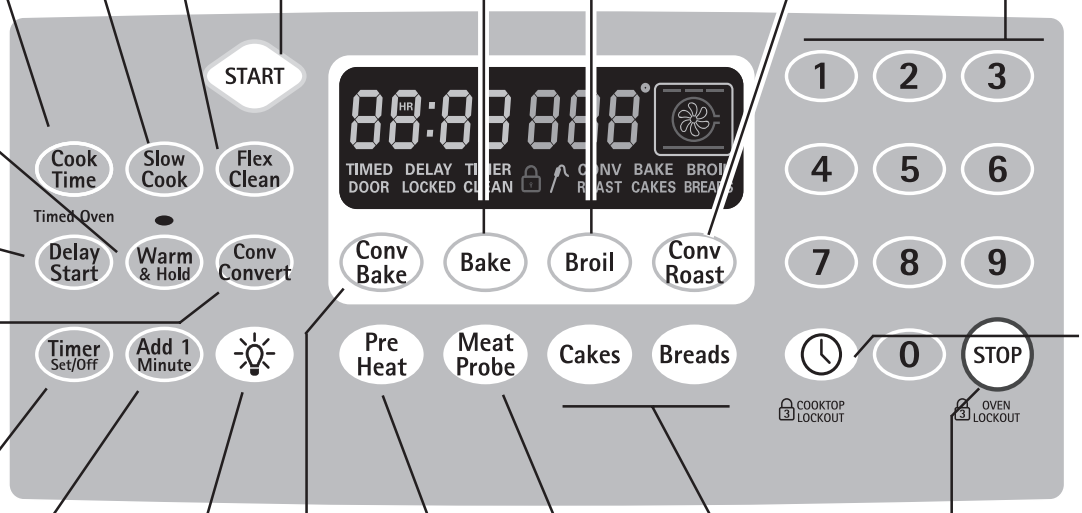


Fig. 6

FRANÇAIS

Fonctions des touches électroniques de commande du four



SLOW COOK (Cuisson lente) : Sert à sélectionner la fonction de cuisson lente.

COOK TIME (Temps de cuisson) : Sert à entrer la durée de cuisson au four.

FLEX CLEAN (Autonettoyage) : Sert à sélectionner la fonction d'autonettoyage.

START (Mise en marche) : Sert à mettre en marche toutes les fonctions du four (ne s'utilise pas avec la lampe du four).

BAKE (Cuisson au four) : Sert à entrer la fonction de cuisson au four normale.

BROIL (Cuisson au gril) : Sert à sélectionner diverses fonctions de cuisson au gril.

CONV ROAST (Rôtissage à convection) : Sert à sélectionner la fonction de rôtissage à convection de la viande.

TOUCHES 0 À 9 : Servent à entrer la température et la durée.

WARM & HOLD (Maintien au chaud) : Sert à sélectionner la fonction de maintien au chaud.

DELAY START (Mise en marche différée) : Utilisée avec les touches ***BAKE*** (Cuisson au four), ***COOK TIME*** (Temps de cuisson) et ***CLEAN*** (Autonettoyage) pour programmer une cuisson minutée différée ou la mise en marche d'un cycle d'autonettoyage différé.

CLOCK (Horloge) : Sert à régler l'heure.

CONV CONVERT (Conversion à la convection) : Sert à sélectionner la fonction de conversion à la convection.

TIMER SET/OFF (Minuterie marche/arrêt) : Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.

ADD 1 MINUTE (Ajouter une minute) : Sert à sélectionner la fonction ajout d'une minute.

OVEN LIGHT (Lampe du four) : Sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.

CONV BAKE (Cuisson à convection) : Sert à entrer la fonction de cuisson à convection.

PREHEAT (Préchauffage) : Sert à préchauffer le four.

MEAT PROBE (Sonde thermique) : Sert à sélectionner la fonction de sonde thermique.

CAKES (Gâteaux) ou **BREADS** (Pains) : Sert à cuire les gâteaux ou les pains.

STOP (Arrêt) : Sert à annuler toute fonction précédemment entrée, à l'exception de l'heure et de la minuterie. Appuyez sur **STOP** pour arrêter la cuisson. La touche **STOP** (Arrêt) commande également la fonction de verrouillage du four.

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour utiliser votre four de façon optimale, familiarisez-vous avec les différentes caractéristiques et fonctions décrites ci-dessous. **Des instructions détaillées pour chacune des fonctions sont données plus loin dans ce guide.**

Réglage minimal et maximal des fonctions

Toutes les fonctions présentées possèdent un réglage minimal et maximal de durée ou de température. Vous entendrez un bip d'acceptation de la COMMANDE ENTRÉE chaque fois que vous appuierez sur une touche (le bip de la touche de verrouillage du four est retardé de 3 secondes).

Un signal sonore d'ERREUR DE COMMANDE (3 bips courts) retentit si la température ou la durée entrée est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonction choisie.

FONCTION		TEMPÉRATURE/ DURÉE MINIMALE	TEMPÉRATURE/ DURÉE MAXIMALE
TEMP. DE PRÉCHAUFFAGE		170°F / 80°C	550°F / 288°C
TEMP. DE CUISSON AU FOUR		170°F / 80°C	550°F / 288°C
TEMP. DE CUISSON AU GRIL		400°F / 205°C	550°F / 288°C
MINUTERIE	12 h	0:01 min	11:59 h/min
	24 h	0:01 min	11:59 h/min
HORLOGE	12 h	1:00 h/min	12:59 h/min
	24 h	0:00 h/min	23:59 h/min
TEMPS DE CUISSON	12 h	0:01 min	11:59 h/min
	24 h	0:01 min	23:59 h/min
HEURE DE MISE EN MARCHE	12 h	01:00:00 h/min	12:59 h/min
	24 h	0:00 h/min	23:59 h/min
DURÉE DU NETTOYAGE		2 heures	4 heures
CUISSON/RÔTISSAGE À CONVECTION		170°F / 80°C	550°F / 288°C

FRANÇAIS

Réglage des commandes du four

- Réglage de l'horloge
- Choix de l'affichage (12 heures / 24 heures)
- Fonctionnement silencieux

Réglage de l'horloge

La touche **CLOCK** (Horloge) sert à régler l'horloge. L'horloge peut être réglée sur 12 ou 24 heures. L'horloge a été préréglée en usine pour un affichage sur 12 heures. Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a interruption de l'alimentation en électricité, l'heure indiquée sur l'affichage clignote (fig. 1).

Fig. 1

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR

Pour régler l'horloge (exemple : 1 h 30) :

1. Appuyez sur . **« CLO »** s'affiche (fig. 2).
2. Appuyez sur les touches 1 3 0 pour régler l'horloge à 1:30 (1 h 30) (fig. 3). Appuyez sur START. **« CLO »** disparaît et l'horloge se met en marche (fig. 4).

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Choix de l'affichage sur 12 ou 24 heures :

1. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes ou jusqu'à ce que **« 12h »** ou **« 24h »** apparaisse sur l'afficheur. — **pendant 6 secondes**
2. Appuyez sur Flex Clean pour passer de l'affichage sur 12 heures à l'affichage sur 24 heures et vice-versa. **« 12h »** ou **« 24h » s'affiche** (fig. 5 ou 6).

Fig. 5

3. Appuyez sur START pour accepter le changement ou sur STOP pour l'annuler. — **ou**

Fig. 6

4. Remettez l'horloge à l'heure en suivant les directives données dans la section **Pour régler l'horloge** ci-dessus. Veuillez noter que si vous avez choisi l'affichage sur 24 heures, l'horloge indiquera maintenant l'heure de 00:00 à 23:59.

Réglage du fonctionnement silencieux

Les touches **DELAY START** (Mise en marche différée) et **FLEX CLEAN** (Autonettoyage)commandent la fonction de fonctionnement silencieux. Cette fonction permet de faire fonctionner le four sans que ce dernier n'émettent de bruits ou de bips lors de son réglage. Si vous le désirez, vous pouvez programmer le fonctionnement silencieux des commandes et du régulateur, puis revenir plus tard au fonctionnement normal, avec tous les bips et les sons habituels.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR

Pour passer du fonctionnement normal au fonctionnement silencieux :

1. Pour savoir si votre cuisinière est réglée en mode normal ou silencieux, appuyez sur la touche Delay Start et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes (Reportez-vous à la figure 7.) — **pendant 6 secondes**

Fig. 7

2. Appuyez sur Flex Clean pour passer du fonctionnement normal au fonctionnement silencieux, ou vice versa. L'affichage indique **« SP »** (fig. 8) ou **« - - »** (fig. 8 ou 9).
   Si **« SP »** s'affiche (fig. 8), le tableau de commande fonctionnera normalement, avec les sons et les bips habituels. Si **« - - »** s'affiche (fig. 9), le tableau de commande est en mode de fonctionnement silencieux.

Fig. 8

Fig. 9

3. Appuyez sur START pour accepter le changement ou sur STOP pour l'annuler. — **ou**

Réglage des commandes du four

- Fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures
- Minuterie

Réglage de la fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures

Les touches **TIMER** (Timer Set/Off) (Minuterie) et **FLEX CLEAN** (Flex Clean) (Autonettoyage) commandent les fonctions de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures. Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine, qui arrête le four s'il fonctionne depuis plus de 11 heures 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour programmer les fonctions de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures :		
1. Appuyez sur la touche (Timer Set/Off) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes ou jusqu'à ce que le régulateur émette un bip (fig. 1). **« 12h »** ou **« - -h »** paraît sur l'afficheur et le régulateur émet un bip.	(Timer Set/Off) **pendant 6 secondes**	Fig. 1
2. Appuyez sur (Flex Clean) pour passer de la fonction d'économie d'énergie 12 heures à la fonction de cuisson continue. Remarque : L'afficheur indique **« 12 h »** (fig. 2) lorsqu'il s'agit de la fonction d'économie d'énergie 12 heures, et **« - - h »** (fig. 3) lorsqu'il s'agit de la fonction de cuisson continue.	(Flex Clean)	Fig. 2 Fig. 3
3. Appuyez sur (START) pour accepter le changement (fig. 4) et faire revenir l'afficheur à l'heure du jour ou appuyer sur (STOP) pour l'annuler.	(START) **ou** (STOP)	Fig. 4

Réglage de la minuterie

La touche **TIMER** (Timer Set/Off) commande la minuterie. Celle-ci sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée est écoulée. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle peut être utilisée en même temps que toute autre fonction du four. Reportez-vous à la section **«** Valeurs minimales et maximales **»** pour connaître les réglages des durées.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour régler la minuterie (exemple : 5 minutes) :		
1. Appuyez sur (Timer Set/Off) (Reportez-vous à la figure 5.)	(Timer Set/Off)	Fig. 5
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée désirée sur l'afficheur (exemple (5)). Appuyez sur (START). Le compte à rebours débute. (Reportez-vous à la figure 6.) Remarque : Si vous n'appuyez pas sur (START), la minuterie revient à l'heure du jour.	(5) (START)	Fig. 6
3. Lorsque la durée programmée est écoulée, la minuterie émet 3 longs bips toutes les 5 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur (Timer Set/Off) (fig. 7).	(Timer Set/Off)	Fig. 7
Pour annuler la minuterie avant que la durée programmée ne soit écoulée : Appuyez sur (Timer Set/Off). L'afficheur revient à l'heure du jour.	(Timer Set/Off)	

FRANÇAIS

Réglage des commandes du four

- Verrouillage du four
- Affichage de la température

Réglage de la fonction de verrouillage du four

OVEN LOCKOUT

La touche STOP commande la fonction de verrouillage du four. Cette fonction verrouille automatiquement la porte du four et empêche la mise en marche du tiroir chauffant et de la majorité des commandes du four. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ni l'éclairage intérieur du four.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour activer le verrouillage du four :		
1. Appuyez sur la touche STOP et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.	STOP **pendant 3 secondes**	Fig. 1
2. Après 3 secondes, un bip retentit, **« LOC »** et **« DOOR LOCKED »** clignotent sur l'afficheur. Une fois la porte du four verrouillée, le voyant **« DOOR LOCKED »** cesse de clignoter. (Reportez-vous à la figure 1.)		
Pour réactiver le fonctionnement normal du four :		
1. Appuyez sur la touche STOP et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Un bip retentit. **« LOC »** disparaît de l'afficheur. **« DOOR LOCKED »** continue de clignoter jusqu'à ce que la porte soit complètement déverrouillée (fig. 2).	STOP **pendant 3 secondes**	Fig. 2
2. Le four est entièrement opérationnel.		

Affichage de la température : Fahrenheit ou Celsius

Les touches **BROIL** Broil (Gril) et **FLEX CLEAN** Flex Clean (Autonettoyage) commandent les fonctions d'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. Le régulateur du four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. Le four a été programmé en usine pour un affichage en Fahrenheit.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit :		
1. Pour savoir si l'affichage est en Fahrenheit (**F**) ou en Celsius (**C**), appuyez sur la touche Broil (fig. 3) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes; **« 550° »** apparaît d'abord sur l'afficheur, puis un bip retentit. Si **« F »** apparaît sur l'afficheur, l'affichage est programmé pour indiquer la température en degrés Fahrenheit (fig. 4). Si **« C »** apparaît sur l'afficheur, l'affichage est programmé pour indiquer la température en degrés Celsius (fig. 5).	Broil **pendant 6 secondes**	Fig. 3
2. Appuyez sur Flex Clean pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, ou vice versa. L'affichage indique **« F »** (fig. 4) ou **« C »** (fig. 5).	Flex Clean	Fig. 4
3. Appuyez sur START pour accepter le changement ou sur STOP pour l'annuler.	START **ou** STOP	Fig. 5

Réglage des commandes du four

• Sauvegarde et rappel des réglages de recettes

Réglage de la fonction de rappel de la recette

La fonction de rappel de la recette est utilisée pour enregistrer et rappeler les réglages de vos recettes préférées. Cette fonction vous permet d'enregistrer un réglage sous chacune des 5 touches de cuisson de base. Les touches sous lesquelles vous pouvez enregistrer une recette sont **BAKE** (Bake) (Cuisson au four), **CONV BAKE** (Conv Bake) (Cuisson à convection), **CONV ROAST** (Conv Roast) (Rôtissage à convection), **CAKES** (Cakes) (Gâteaux) et **BREADS** (Breads) (Pains). Cette fonction enregistre et rappelle aussi les réglages ajoutés aux fonctions de **cuisson lente**, de **cuisson minutée** ou de **maintien au chaud**. **Remarque :** Si vous appuyez sur la touche START (Mise en marche) après avoir entré la température et la durée de cuisson, le four se met en marche. Si vous désirez enregistrer des recettes sans commencer la cuisson, appuyez sur **STOP** (Arrêt), après avoir appuyé sur la touche **START** (Mise en marche).

Une fois la recette enregistrée, l'information qui s'y rapporte apparaît sur l'afficheur lorsque vous appuyez sur la touche correspondante.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR

Pour enregistrer une recette de biscuits typique (exemple : cuisson au four à 375 °F [190 ºC] pendant 9 minutes et arrêt automatique du four) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four. Au besoin, **préchauffez*** le four à la température réglée désirée. Placez les biscuits sur une plaque à biscuits. Placez la plaque à biscuits sur l'une des grilles disposées à l'intérieur du four.

Fig. 1

2. Appuyez sur (Bake) (fig.1). — Bake

3. Appuyez sur (3) (7) (5) (fig. 2). — 3 7 5

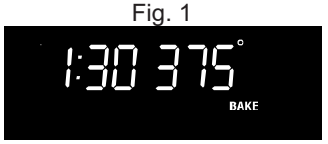


Fig. 2

4. Appuyez sur (START) (fig. 2). — START

5. Appuyez sur (Cook Time) (fig. 3). — Cook Time

Fig. 3

6. Entrez le temps de cuisson au four désiré. Appuyez sur (9) (fig. 4). — 9

7. Appuyez sur la touche (START) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes (fig. 5). Cette recette est maintenant enregistrée sous la touche **BAKE**. — Maintenez la touche (START) enfoncée pendant 3 secondes

Fig. 4

Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée :

1. **« End »** (Fin) s'affiche. Le four s'éteint automatiquement (fig. 7).
2. Le tableau de commande émet 3 bips. Il continue à émettre 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur (STOP). — STOP

Fig. 5

** Le **temps de cuisson** que vous entrez N'INCLUT PAS le temps supplémentaire requis pour le **préchauffage** du four. Le compte à rebours du temps de cuisson débute aussitôt que la fonction est activée.

Pour rappeler la recette de biscuits enregistrée sous la touche (Bake) à partir de l'exemple ci-dessus :

1. Appuyez sur (Bake) (fig. 6). La recette enregistrée est rappelée. — Bake
2. Appuyez sur (START) (fig. 5). — START

Fig. 6

Fig. 7

Pour effacer rapidement toutes les recettes enregistrées :

1. Appuyez sur la touche (7) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le régulateur émette un premier bip (6 secondes). — 7
2. Après le premier bip, appuyez sur la touche (START) une fois. Toutes les recettes enregistrées s'effacent. Remarque : En effaçant les recettes, tous les autres ajustements reviendront aux réglages préprogrammés en usine. Ceci comprend **l'affichage de l'heure sur 12 ou 24 heures, les fonctions de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures, le fonctionnement silencieux, l'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius,** et tout autre ajustement relatif à la température du four. — START

Réglage des commandes du four

• Préchauffage des cuisinières électriques

Réglage du préchauffage

Pour obtenir des performances de cuisson optimales, utilisez la fonction de préchauffage (Pre Heat) **PREHEAT**. Celle-ci permet de préchauffer le four à la température de cuisson demandée et vous indique quand placer la nourriture dans le four. Le préchauffage n'est pas nécessaire lors du rôtissage ou de la cuisson de plats mijotés. Le four peut être programmé pour préchauffer à toute température située entre 170 °F (75 °C) et 550 °F (290 °C).

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour programmer une température de préchauffage de 350 °F (177 °C) :		
1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.		
2. Appuyez sur (Pre Heat). **« 350 F »**, la température par défaut du four, apparaît sur l'afficheur (fig. 1). (Reportez-vous aux instructions de la fonction **BAKE** [Cuisson au four] pour modifier la température réglée du four.)	(Pre Heat)	Fig. 1
3. Appuyez sur (START). **« PRE »** et **« BAKE »** s'affichent pendant que le four chauffe pour atteindre une température de 350 °F (177 °C) (fig. 2).	(START)	Fig. 2
Remarque : Une fois que le four a atteint la température souhaitée (exemple 350 °F [177 °C]), le régulateur émet un long bip, le voyant **« PRE »** s'éteint et la température réglée du four s'affiche (fig. 3). **« PRE »** disparaît de l'afficheur lorsque le four atteint la température réglée. Une fois le préchauffage terminé, **PLACEZ LA NOURRITURE DANS LE FOUR**.		Fig. 3
Appuyez sur (STOP) lorsque la cuisson est terminée, ou pour annuler la fonction de préchauffage.	(STOP)	
Pour changer la température de préchauffage en cours de préchauffage (exemple : de 350 °F à 425 °F [177 °C à 218 °C]) :		Fig. 4
Si vous devez changer la température de préchauffage pendant que le four effectue le préchauffage :		
1. Pendant le préchauffage, appuyez à nouveau sur (Pre Heat) (fig. 3).	(Pre Heat)	Fig. 5
2. Entrez la nouvelle température de préchauffage. Appuyez sur (4)(2)(5). **« 425° »** s'affiche (fig. 4).	(4)(2)(5)	
3. Appuyez sur (START). **« PRE »** s'affiche pendant que le four chauffe pour atteindre la température de 425 °F (218 °C) (fig. 5). Un long bip se fait entendre une fois que la température du four a atteint 425 °F (218 ºC) (fig.6).	(START)	Fig. 6
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur (STOP).	(STOP)	

Réglage des commandes du four

- Utilisation de la fonction Air Guard[MC]
- Réglage de la cuisson au four

Ce que vous devez savoir avant de régler les fonctions de cuisson au four de base :

Cet appareil a été programmé en usine de façon à commencer toute opération de **CUISSON AU FOUR, CUISSON À CONVECTION, RÔTISSAGE À CONVECTION, PRÉCHAUFFAGE et CUISSON DE GÂTEAUX**ou **de PAINS** à une température réglée automatiquement à 350 °F (177 ºC). Toutefois, si vous le désirez, la température réglée du four peut être ajustée à tout moment durant le processus de cuisson. Vous pouvez aussi choisir de combiner une **CUISSON MINUTÉE** ou une **MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** avec toute fonction énumérée ci-dessus.

Utilisation de la fonction Air Guard[MC] (certains modèles)

Votre four est doté d'un épurateur d'air à action catalytique qui peut être mis en marche durant la cuisson. Ce dispositif aide à éliminer la fumée et à réduire 85 % des odeurs produites durant le fonctionnement du four.

Si vous désirez mettre en marche la fonction Air Guard[MC] durant la cuisson, appuyez sur Air Guard.

Remarque : Le voyant **Air Guard[MC]** s'allume chaque fois que la fonction Air Guard[MC] est activée. Durant l'autonettoyage, cette fonction s'active automatiquement et ne peut être arrêtée manuellement.

Réglage de la cuisson au four

La touche **BAKE** Bake (Cuisson) commande la cuisson au four normale. Si un préchauffage est nécessaire, reportez-vous à la section portant sur la fonction **PREHEAT** Pre Heat (Préchauffage) pour obtenir des instructions. Le four peut être programmé pour la cuisson à des températures allant de 170 °F (80 °C) à 550 °F (288 °C) (l'exemple ci-dessous décrit un réglage à 350 °F [177 °C]).

Remarque : Si vous choisissez Bake ou un mode de cuisson qui préchauffe le four (à l'exception de Broil), le ventilateur de convection ou SpeedBake se mettra en marche et fonctionnera jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Si la température du four atteint un degré trop élevé au cours de la cuisson, le ventilateur de convection ou SpeedBake se remettra en marche jusqu'à ce que la température programmée soit de nouveau atteinte.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour régler la température de cuisson au four à 350 °F (177 °C) :		
1. Disposez les grilles et placez les aliments à l'intérieur du four.		Fig. 1
2. Appuyez sur Bake, **« 350° »**s'affiche automatiquement (fig. 1).	Bake	
3. Appuyez sur START. Un long bip se fait entendre une fois que la température du four a atteint 350 °F (177 °C) (fig. 2).	START	Fig. 2
Remarque : Vous pouvez appuyer sur STOP pour annuler la fonction de cuisson au four à tout moment.	STOP	
Pour changer la température de cuisson au four (exemple : de 350 °F à 425 °F [177 °C à 218 °C]) :		
1. Si vous avez programmé la température de cuisson au four à 350 °F (177 °C) et que vous devez augmenter la température à 425 °F (218 °C), appuyez sur Bake (fig. 2).	Bake	
2. Appuyez sur 4 2 5. **« 425° »** s'affiche.	4 2 5	Fig. 3
3. Appuyez sur START (fig. 3).	START	
4. Le four est maintenant réglé à 425 °F (218 °C).		

FRANÇAIS

Réglage des commandes du four

• Réglage du temps de cuisson

Réglage du temps de cuisson

Les touches **BAKE** (Bake) (Cuisson au four) et **COOK TIME** (Cook Time) (Temps de cuisson) commandent la fonction de **cuisson minutée**. La minuterie automatique de la fonction de **cuisson minutée** ÉTEINT le four une fois que la durée de cuisson sélectionnée est écoulée.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four : (exemple : cuisson à 350 °F [177 °C] pendant 50 minutes) :		Fig. 1
1. Disposez les grilles et placez la nourriture à l'intérieur du four.		
2. Appuyez sur (Bake) (fig.1).	Bake	Fig. 2
3. Appuyez sur (START) (fig. 2).	START	
4. Appuyez sur (Cook Time) (fig. 3).	Cook Time	Fig. 3
5. Entrez la durée de cuisson désirée en appuyant sur (5) (0). Remarque : La cuisson peut être programmée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes (fig. 4).	5 0	Fig. 4
6. Appuyez sur (START). (fig. 5).	START	
Remarque : Une fois la fonction de **cuisson minutée** activée, appuyez sur (Cook Time) pour afficher la durée de cuisson restante en mode de **cuisson minutée**. Après le commencement de la **cuisson minutée**, un long bip retentit lorsque le four atteint la température souhaitée.	Cook Time	Fig. 5
Appuyez sur (STOP) lorsque la cuisson est terminée, ou à tout moment pour annuler la **cuisson minutée**.	STOP	
Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée :		
1. **« End »** (Fin) et l'heure du jour s'affichent. Le four s'éteint automatiquement (fig. 6).		Fig. 6
2. Le tableau de commande émet 3 bips. Il continue à émettre 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur (STOP).	STOP	

ATTENTION Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez les fonctions de **cuisson minutée** ou de **mise en marche différée**. Utilisez la fonction de **cuisson minutée** lorsque vous faites cuire de la viande fumée ou congelée, ainsi que la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés RAPIDEMENT du four une fois la cuisson terminée. L'ingestion d'aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire et vous rendre malade.

Réglage des commandes du four

• Réglage de la mise en marche différée

Réglage de la mise en marche différée

Les touches **BAKE** (Bake), **OVEN COOK TIME** (Cook Time) et **DELAY START** (Delay Start) commandent la fonction de **mise en marche différée**. La minuterie automatique de la **MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** DÉMARRE et ARRÊTE le four à l'heure que vous avez programmée.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour programmer la mise en marche différée et l'arrêt automatique du four (exemple : 375°F [190 °C] pendant 50 minutes, mise en marche à 5 h 30) :		Fig. 1
1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.		
2. Disposez les grilles et placez la nourriture à l'intérieur du four.		Fig. 2
3. Appuyez sur (Cook Time) (fig. 1).	(Cook Time)	
4. Entrez la durée de cuisson désirée en appuyant sur la touche (5)(0) du clavier (fig. 2). Remarque : La cuisson peut être programmée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.	(5)(0)	Fig. 3
5. Appuyez sur (START) (fig. 3).	(START)	
6. Appuyez sur (Delay Start) (fig. 4).	(Delay Start)	Fig. 4
7. Entrez l'heure de mise en marche désirée à l'aide des touches (5)(3)(0) numériques (fig. 5).	(5)(3)(0)	
8. Appuyez sur (START) (fig. 6).	(START)	Fig. 5
9. Appuyez sur (Bake) (fig. 7).	(Bake)	
10. Appuyez sur (3)(7)(5).	(3)(7)(5)	Fig. 6
11. Appuyez sur (START) (fig. 8).	(START)	
Remarque : Une fois que la **mise en marche différée** a débuté, appuyez sur (Cook Time) pour afficher la durée de cuisson restante. Une fois que la **mise en marche différée** a débuté, un long bip retentit lorsque le four atteint la température programmée.	(Cook Time)	Fig. 7
Appuyez sur (STOP) lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour annuler la **mise en marche différée**.	(STOP)	Fig. 8
Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée : 1. **« End »** (Fin) s'affiche. Le four s'éteint automatiquement (fig. 9). 2. Le tableau de commande émet 3 bips. Il continue à émettre 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur (STOP).	(STOP)	Fig. 9

REMARQUE : Si l'horloge est programmée pour un affichage sur 12 heures, la fonction de **mise en marche différée** ne peut jamais débuter plus de 12 heures à l'avance. Pour programmer la fonction de **mise en marche différée** de 12 à 24 heures à l'avance, reportez-vous à la section **«** Choix de l'affichage sur 12 ou 24 heures **»** portant sur l'affichage de l'horloge sur 24 heures.

Réglage des commandes du four

• Réglage de la cuisson au gril (cuisinière électrique)

La touche Broil commande la fonction de cuisson au gril. Pendant la cuisson au gril, la chaleur rayonne vers le bas à partir du gril lui-même pour assurer une cuisson uniforme. La fonction de cuisson au gril est programmée pour débuter à une température de 550 °F (288 °C). Cependant, cette température peut être réglée entre 400 °F (204 °C) et 550 °F (288 °C).

L'utilisation de la lèchefrite et de sa grille permet à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille (fig. 6). **NE RECOUVREZ PAS de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite.** La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

⚠ AVERTISSEMENT Si un feu se déclenche dans le four, laissez la porte fermée et ÉTEIGNEZ le four. Si le feu continue, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR

Programmation de la température de cuisson au gril par défaut (550 °F [288 °C]) :

1. Placez la grille sur la lèchefrite. Déposez ensuite les aliments sur la grille de la lèchefrite. **NE VOUS SERVEZ PAS** de la lèchefrite sans sa grille.
2. Positionnez la grille du four et placez-y la lèchefrite. Centrez bien la lèchefrite directement sous l'élément du gril. **Assurez-vous que la porte du four est à la position d'arrêt pour gril** (fig. 5). Préchauffez le four pendant 4 minutes.
3. Appuyez sur Broil (fig. 1). — Broil
4. Si vous souhaitez réduire la température de cuisson au gril (le réglage minimum étant de 400 °F [204 °C]), entrez la température désirée avant de passer à l'étape 5.
5. Appuyez sur START. La cuisson au gril commence. "**« BROIL »** et **« 550° »** s'affichent (fig. 2). — START
6. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez. **Remarque :** Tirez toujours la grille jusqu'au cran d'arrêt avant de retourner la nourriture ou de la retirer du four.
7. Appuyez sur STOP pour annuler la cuisson au gril, ou lorsque la cuisson est terminée (fig. 3). — STOP

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Durées recommandées de cuisson au gril et grille pour saisir

Servez-vous du tableau suivant pour connaître les durées approximatives de cuisson au gril. Augmentez ou diminuez ces durées, ou changez la position de la grille pour obtenir le degré de cuisson désiré. Si l'aliment que vous désirez cuire au gril ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions fournies dans votre livre de recettes et surveillez la cuisson de près. Si vous le désirez, servez-vous de la grille pour saisir la viande et les steaks. Avant de placer la viande dans le four, assurez-vous de chauffer la grille pour saisir pendant 10 minutes. La durée de cuisson devrait être réduite de 1 à 2 minutes par côté si vous choisissez d'effectuer la cuisson sur la grille pour saisir. Placez la grille pour saisir par-dessus la lèchefrite et sa grille pour la cuisson des viandes et des steaks (fig. 7).

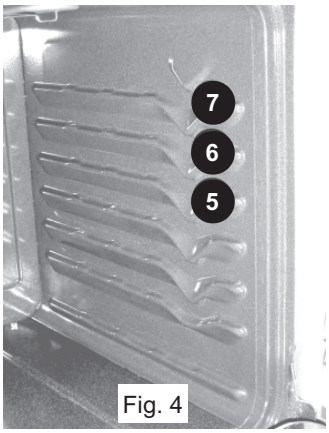
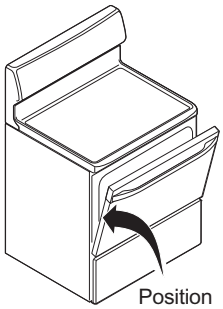


Fig. 4


Position d'arrêt pour le gril
Fig. 5

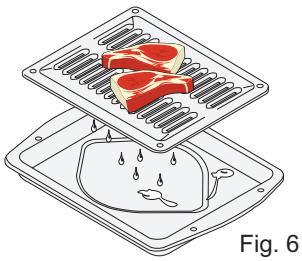


Fig. 6

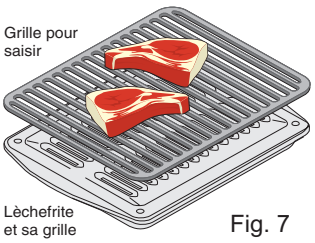


Fig. 7

Tableau de cuisson au gril (reportez-vous à la fig. 4)

Aliments	Position de grille	Réglage de temp.	Temps de cuisson 1er côté	Temps de cuisson 2e côté	Cuisson
Steak de 2,5 cm (1 po)	6e ou 7e	550 °F (288 °C)	6:00	4:00	Moyen
d'épaisseur	6e ou 7e	550 °F (288 °C)	7:00	5:00	À point-bien cuit
Côtelettes de porc de ¾ po (2 cm) d'épaisseur	6e	550 °F (288 °C)	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec os	5e	450 °F (232 °C)	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - désossé	6e	450 °F (232 °C)	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	6e	500 °F (260 °C)	13:00	s/o	Bien cuit
Crevettes	5e	550 °F (288 °C)	5:00	s. o.	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	7e	550 °F (288 °C)	9:00	7:00	À point
d'épaisseur	6e	550 °F (288 °C)	10:00	8:00	Bien cuit

Réglage des commandes du four

- Réglage du rôtissage à convection
- Réglage de la cuisson pour les pains et les gâteaux

Avantages du rôtissage à convection :

— Certains aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.

— Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.

— Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Réglage des fonctions de catégories d'aliments

Les touches **CONV ROAST** (Conv Roast), **CAKES** (Cakes) et **BREADS** (Breads) peuvent être utilisées pour cuire certains aliments. Ces touches ont été conçues pour donner des performances de cuisson optimales pour les aliments choisis dans chaque catégorie. La touche **CONV ROAST** combine le ventilateur de convection et l'élément pour rôtir viandes et volailles dans un seul cycle de cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la viande et la volaille. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les aliments sont croustillants et dorés à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.

La touche **CAKES** permet de préchauffer le four au moyen d'une circulation de chaleur modérée, ce qui donne plus de volume aux gâteaux et permet aux aliments délicats de cuire de façon plus égale.

La touche **BREADS** ajoute un cycle de préchauffage à la cuisson au four pour bien répartir la chaleur de haut en bas et ainsi permettre aux aliments de brunir de façon uniforme. Reportez-vous à la figure 3 pour connaître les aliments à cuire dans chaque catégorie.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR

Pour programmer la fonction de rôtissage à convection (exemple pour une cuisson de viande à 350 °F 177 °C]) :

1. Disposez les grilles et placez les aliments à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur (Conv Roast) (fig. 1). — (Conv Roast)

Fig. 1

3. Appuyez sur (START). (fig. 2). L'icône du ventilateur de convection s'affiche. — (START)

Fig. 2

Vous pouvez arrêter le rôtissage à convection à tout moment en appuyant sur (STOP). — (STOP)

Remarque : Les fonctions de cuisson de **gâteaux** ou de **pains** peuvent être programmées comme dans l'exemple ci-dessus. Il est recommandé de suivre les directives données sur l'emballage de l'aliment. Le ventilateur de convection ne se met pas en marche lorsque vous appuyez sur les touches **CAKES** ou **BREADS**.

Aliments recommandés pour chaque catégorie	RÔTISSAGE À CONVECTION	CAKES (Gâteaux)	BREADS (Pains)
	Viande Volaille	Gâteaux Carrés au chocolat (brownies) Tartes (fraîches et congelées) Crèmes au four Gâteaux au fromage	Pains Petits pains Biscuits Muffins Pains au maïs

Fig. 3

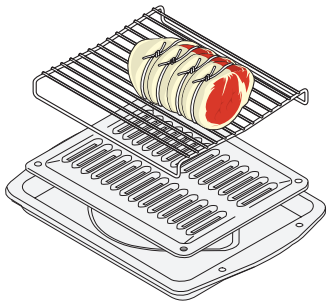


Fig. 4

Utilisation de la grille de rôtissage

Lorsque vous préparez des viandes pour le rôtissage à convection, utilisez la lèchefrite et sa grille, ainsi que la grille de rôtissage. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage permet à la chaleur de circuler autour de la viande.

AVERTISSEMENT Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, **N'UTILISEZ PAS** la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.

1. Placez la grille de four à la position la plus basse ou celle immédiatement au-dessus. Reportez-vous à la partie Disposition des grilles de four de la section **Avant l'utilisation du four**. L'air chaud circule sous l'aliment et ainsi permet de cuire l'aliment de façon uniforme et de mieux brunir le dessous. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. **NE VOUS SERVEZ PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE RECOUVREZ PAS** de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite.
3. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage (fig. 4).
4. Placez la lèchefrite sur la grille de four.

Réglage des commandes du four

• Utilisation de la sonde thermique (certains modèles)

Utilisation et réglage de la sonde thermique

Vérifier la température interne de vos aliments est la façon la plus efficace de vous assurer qu'ils ont eu une cuisson appropriée. Lorsque vous faites cuire de la viande comme des rôtis, des jambons ou de la volaille, vous pouvez utiliser la sonde pour vérifier la température interne de vos aliments avec précision. Pour certains types de viande, en particulier la volaille et les rôtis, la vérification de la température interne de ces aliments est la meilleure façon de savoir s'ils ont été bien cuits.

Éléments importants :

- Servez-vous seulement de la sonde fournie avec votre appareil; l'utilisation de toute autre sonde pourrait endommager cette dernière ou même l'appareil.
- Manipulez la sonde avec précaution lorsque vous l'insérez dans les aliments ou dans la prise ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- N'utilisez pas de pinces pour tirer le cordon lorsque vous insérez la sonde dans les aliments ou dans la prise ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- Décongelez complètement les aliments avant d'insérer la sonde pour éviter de l'endommager.
- Ne laissez pas ou ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Après la cuisson, débranchez la sonde avec précaution au moyen d'une manique pour éviter le

Insertion appropriée de la sonde thermique

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. La sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas. Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre des aliments. Pour trouver le centre des aliments, mesurez visuellement au moyen de la sonde (fig. 1). Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour de la volaille ou de la dinde entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'entre-cuisse, juste sous la cuisse (fig. 2).

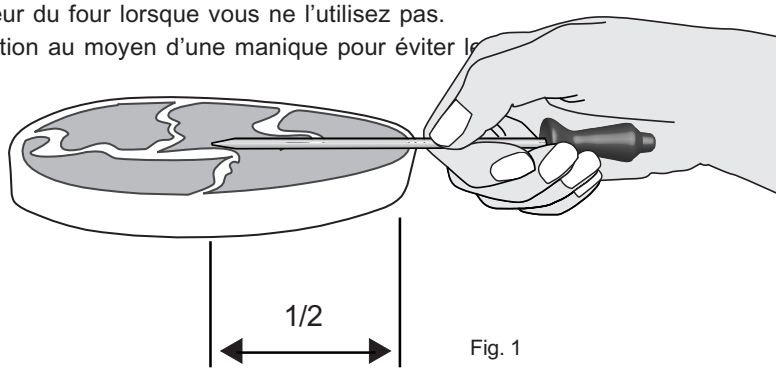


Fig. 1

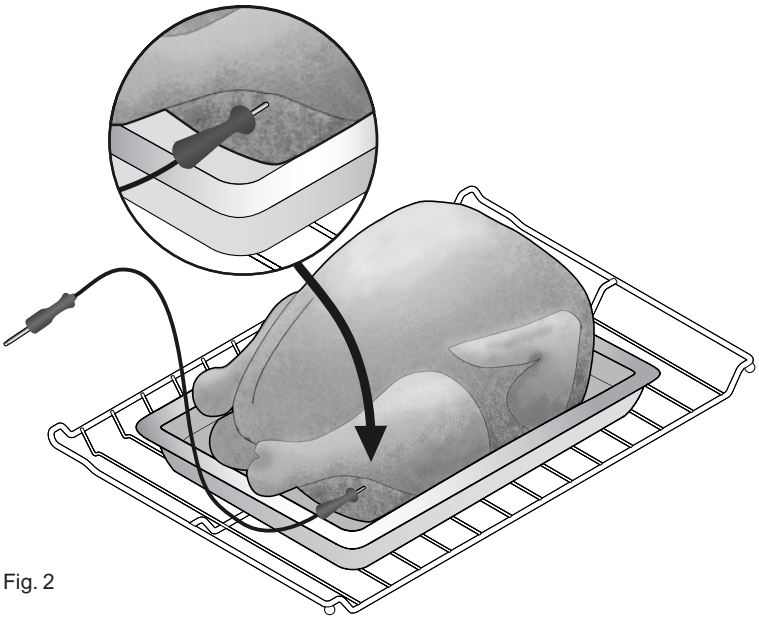


Fig. 2

Réglage des commandes du four

• Utilisation de la sonde thermique

Utilisation et réglage de la sonde thermique (suite)

Utilisation de la sonde thermique :

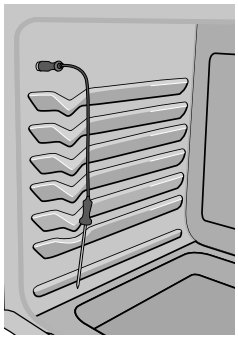


Fig. 1

1. Préparez les aliments et insérez-y la sonde thermique de façon appropriée. **NE FAITES PAS PRÉCHAUFFER** le four ou ne commencez pas la cuisson **avant** d'avoir inséré correctement la sonde thermique dans les aliments. La sonde doit être insérée dans les aliments et la prise pendant que la température du four est encore basse.
2. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
3. Branchez la sonde thermique dans sa prise qui se trouve sur la partie avant gauche de la paroi interne du four (reportez-vous à la figure 1 pour connaître l'emplacement de la prise de la sonde).
4. Fermez la porte du four.
5. Les commandes du four détecteront la sonde thermique si celle-ci est branchée correctement et allumeront l'icône de la sonde sur l'affichage.
6. La température mesurée par la sonde thermique apparaîtra sur l'afficheur.
7. Pour régler la température cible, appuyez sur la touche Meat Probe une fois, puis entrez la température cible interne à l'aide des touches numériques (le réglage par défaut est de 170 °F / 80 °C)†. Appuyez sur START pour accepter la température cible de la sonde thermique.
8. Réglez les commandes du four pour la fonction Conv Roast, Conv Bake ou Bake et entrez la température désirée. Vous pouvez utiliser la sonde thermique avec d'autres fonctions de cuisson, mais il est impossible de s'en servir avec les fonctions **Broil** (Rôtissage) ou **Flex-Clean** (Autonettoyage).
9. Durant la cuisson, vous pouvez vérifier la température interne des aliments en appuyant une fois sur la touche Meat Probe. La température actuelle s'affichera. Après huit secondes, l'affichage retournera à la température actuelle du four.
10. Si vous devez changer la température cible durant la cuisson, appuyez sur la touche Meat Probe et utilisez les touches numériques pour ajuster la température cible. Appuyez sur la touche START pour accepter les modifications.

† Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 140 °F / 60 °C implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. en juin 1985.)

La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 145 °F / 63 °C pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant.

Réglage du four pour qu'il arrête automatiquement la cuisson après que la sonde thermique ait atteint la température cible :

Le four utilise les réglages préprogrammés à l'usine qui consistent à vous avertir lorsque la température cible interne des aliments a été atteinte et à continuer la cuisson à la température préréglée du four par la suite. Il vous est possible de changer le réglage de votre four lorsque vous utilisez la sonde thermique.

Remarque : La modification du réglage de la sonde thermique doit être faite avant de commencer la cuisson.

1. Pour régler le four de sorte qu'il s'éteigne automatiquement après avoir atteint la température cible de la sonde thermique, appuyez sur la touche Meat Probe et tenez-la enfoncée pendant six secondes, puis appuyez sur la touche Flex Clean pour faire apparaître le message **P CC** (Probe, cancel cooking [Sonde, arrêt de la cuisson]). Ensuite, appuyez sur START pour accepter le réglage.
2. Servez-vous de la touche Flex Clean pour revenir au réglage **PnCC** (Probe, no cancel cooking [Sonde, continuité de la cuisson]) et appuyez sur la touche START si vous désirez que le four continue la cuisson après que la sonde thermique a atteint la température cible.

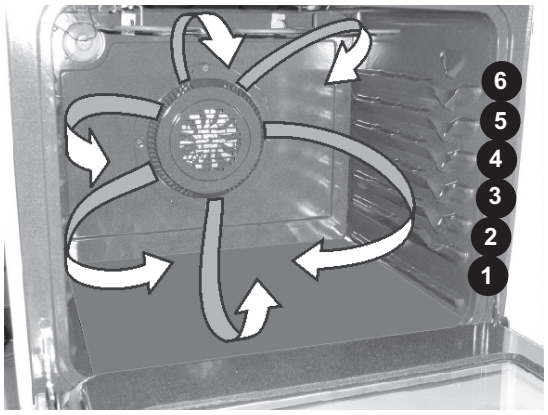
Réglage des commandes du four

• Réglage de la cuisson à convection

Avantages de la cuisson à convection :

— Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.

— Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.



Circulation de l'air lors de la cuisson à convection

Fig. 1

Réglage de la cuisson à convection

La touche **CONV BAKE** (Conv Bake) commande la fonction de **cuisson à convection**. Utilisez cette fonction si vous désirez accélérer la cuisson. Le four peut être programmé pour la **cuisson à convection** à n'importe quelle température se situant entre 170 °F et 550 °F (80 °C et 288 °C).

La cuisson à convection utilise un ventilateur qui fait circuler la chaleur à l'intérieur du four de façon uniforme et continuelle (fig. 1). La distribution de la chaleur est ainsi améliorée, ce qui permet de cuire les aliments de façon uniforme et d'obtenir d'excellents résultats lorsque vous utilisez plusieurs grilles simultanément. Grâce à la **cuisson à convection**, les aliments placés sur une seule grille cuisent généralement plus rapidement et de façon plus uniforme. La durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue, mais vous économiserez tout de même du temps. Les **pains** et les pâtisseries brunissent plus uniformément.

Conseils pour la cuisson à convection

1. La réduction du temps de cuisson varie selon la quantité et le type de nourriture préparée. Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments placés sur des ustensiles foncés cuiront plus rapidement.
2. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la **cuisson à convection** de plats mijotés.
3. Lorsque vous utilisez une seule grille pour la **cuisson à convection**, placez celle-ci à la position 3 ou 4. Si vous utilisez plus d'une grille, placez-les aux positions 2 et 5 (pour deux grilles). Placez-les aux positions 1, 3 et 6 (pour 3 grilles). Reportez-vous à la figure 1.
4. Vous obtiendrez de meilleurs résultats lors de la cuisson de vos **gâteaux** en utilisant la touche (Cakes).

Remarque : Si vous choisissez Bake ou un mode de cuisson qui préchauffe le four (à l'exception de Broil), le ventilateur de convection se mettra en marche et fonctionnera jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Si la température du four atteint un degré trop élevé au cours de la cuisson, le ventilateur de convection se remettra en marche jusqu'à ce que la température programmée soit de nouveau atteinte.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR

Pour programmer la cuisson à convection à une température de 350 °F (177 °C) :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture à l'intérieur du four (fig. 1).
2. Appuyez sur (Conv Bake) (fig. 2). — (Conv Bake)
3. Appuyez sur (START). — (START)

Fig. 2

Remarque : L'icône consiste en un ventilateur qui tourne dans un carré. Cette icône indique que le ventilateur de convection fonctionne (fig. 3).

Fig. 3

Vous pouvez arrêter la **cuisson à convection** à tout moment en appuyant sur (STOP). — (STOP)

Réglage des commandes du four

- Réglage de la fonction de conversion à la convection
- Réglage de la fonction d'ajout d'une minute

Réglage de la fonction de conversion à la convection

La touche **CONV CONVERT** (Conv Convert) (Conversion à la convection) est utilisée pour convertir automatiquement une **cuisson** standard en une cuisson à convection. Lorsque cette fonction est réglée correctement, la température convertie (réduite) s'affiche.

La fonction de conversion à la convection **DOIT** être utilisée avec la touche de **cuisson à convection**. Les fonctions de cuisson minutée et de mise en marche différée peuvent être ajoutées.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Utilisation de la fonction de conversion à la convection pour ajuster automatiquement la température du four durant la cuisson (l'exemple ci-dessous décrit un réglage du four à 350 °F [177 °C]) :		Fig. 1
1. Disposez les grilles et placez les aliments à l'intérieur du four.		
2. Appuyez sur (Conv Bake) (fig. 1). Si vous désirez procéder à une opération de **cuisson minutée** ou de **mise en marche différée**, entrez la durée maintenant.	(Conv Bake)	Fig. 2
3. Appuyez sur (Conv Convert). **« CONV BAKE »** et la valeur programmée de la température du four s'affichent (pour cet exemple, cette température est de 325 °F [163 °C]). Un bip retentit lorsque le four atteint la température **programmée** (fig. 2).	(Conv Convert)	
Remarques : Lorsque la fonction de **conversion à la convection** est utilisée avec les fonctions de **cuisson minutée** ou de **mise en marche différée**, **« CF »** (check food) s'affiche pour vous indiquer de vérifier la progression de la cuisson lorsque 75 % de la durée programmée est écoulée (fig. 3). À partir de ce moment, le régulateur du four émet 3 longs bips à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Lorsque la cuisson est complètement terminée, **« End »** (Fin) s'affiche et le régulateur émet 3 longs bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche (STOP) (fig. 4).		Fig. 3 Fig. 4
L'icône consiste en un ventilateur qui tourne dans un carré. Cette icône indique que le ventilateur de convection fonctionne (fig. 2 ou 3). Vous pouvez annuler la fonction de convection à tout moment en appuyant sur (STOP).	(STOP)	
Remarque : Pour utiliser la fonction de conversion à la convection pendant une **cuisson minutée** ou une **mise en marche différée**, le temps de cuisson minimal doit être de 20 minutes.		

Pour régler la fonction d'ajout d'une minute

La touche (Add 1 Minute) sert à programmer des minutes additionnelles à la minuterie. Chaque fois que vous appuyez sur la touche (Add 1 Minute), une autre minute s'ajoute. Si vous appuyez sur la touche (Add 1 Minute) lorsque la minuterie n'est pas en fonction, la fonction de minuterie s'active et le compte à rebours commence à partir d'une minute. Lorsque la durée réglée est écoulée, la minuterie affiche **« End »** (Fin) et émet 3 longs bips à intervalles réguliers jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche (Timer Set/Off).

Réglage des commandes du four

- Réglage de la fonction de cuisson lente
- Lampe du four

Réglage de la fonction de cuisson lente

La touche **SLOW COOK** (Slow Cook) (Cuisson lente) sert à activer cette fonction. La **cuisson lente** sert à cuire les aliments plus lentement et à une température plus basse. Elle permet d'obtenir des résultats de cuisson comparables à ceux obtenus avec une mijoteuse ou **«** Crock-Pot **»**. La **cuisson lente** est idéale pour rôtir le bœuf, le porc et la volaille. La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Cela est tout à fait normal.

Il y a deux réglages possibles : élevé (**Hi**) ou bas (**Lo**). Le réglage bas est indiqué pour les aliments qui demandent un temps de cuisson allant de 8 à 9 heures. Le réglage élevé est idéal pour cuire des aliments durant une période allant de 4 à 5 heures. Le temps de cuisson maximal pour la fonction de **cuisson lente** est de 12 heures, à moins que vous ne changiez le régulateur pour qu'il fonctionne en mode de **cuisson continue**. Cette fonction peut être combinée avec la **cuisson minutée** ou la **mise en marche différée**.

Voici quelques conseils qui vous permettront d'obtenir les meilleurs résultats possible avec la fonction de cuisson lente :

- Décongelez complètement tous les aliments congelés avant de les faire cuire à **cuisson lente**.
- Si vous n'utilisez qu'une seule grille, placez-la à la position 2 ou 3.
- Positionnez les grilles en fonction de la taille des ustensiles de cuisson utilisés lorsque vous cuisez plusieurs aliments en même temps.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent ou de la laisser ouverte pour vérifier la cuisson des aliments. Si vous laissez la chaleur s'échapper trop souvent, vous devrez prolonger la durée de la **cuisson lente**.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle lâche ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants.
- Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en gras, les os et la forme du rôti.
- Pour une cuisson à point, respectez la température recommandée dans la recette et mesurez la température de la nourriture à l'aide d'un thermomètre.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez la **cuisson lente**.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.

Consultez les recettes suggérées pour la cuisson lente présentées au dos du présent guide.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson en utilisant la fonction de cuisson lente (dans l'exemple ci-dessous, l'horloge affiche 1:30) :		
1. Placez la nourriture dans le four.		Fig. 1
2. Appuyez sur (Slow Cook). **« SLO »** (Lent) et **« Hi »** (Élevé) (fig. 1) s'affichent (si vous n'appuyez pas sur une autre touche dans les 25 secondes qui suivent, la demande de mise en marche de la **cuisson lente** s'annulera).	(Slow Cook)	
3. Si vous désirez utiliser le réglage **bas**, appuyez sur (Slow Cook) une deuxième fois pour régler la fonction de **cuisson lente** à basse puissance. **« SLO »** (Lent) et **« Lo »** (Bas) s'affichent (fig. 2).	(Slow Cook) **(optionnel)**	Fig. 2
4. Appuyez sur (START). La fonction de **cuisson lente** s'active (fig. 3).	(START)	Fig. 3
5. Si vous le désirez, vous pouvez maintenant entrer un réglage de **cuisson minutée** ou de **mise en marche différée**.		
6. Vous pouvez annuler la fonction de **cuisson lente** en tout temps en appuyant sur (STOP).	(STOP)	

Réglage des commandes du four

• Réglage de la fonction de sabbat

Pour régler la fonction de sabbat (à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives)

Les touches **OVEN COOK TIME** (Cook Time) (Temps de cuisson du four) et **DELAY START** (Delay Start) (Mise en marche différée) sont utilisées pour régler la fonction de sabbat. La fonction de sabbat peut être utilisée seulement avec la touche (Bake). Vous pouvez augmenter ou diminuer la température du four après avoir réglé la fonction de sabbat (la fonction de programmation de la température du four devrait être utilisée durant les fêtes juives seulement). Cependant, les changements ne paraîtront pas sur l'afficheur et il n'y aura aucun signal sonore. Une fois le four réglé correctement pour une **cuisson** avec la fonction de sabbat activée, celui-ci fonctionnera tant que la commande ne sera pas annulée. Cette fonction désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine. Si vous voulez utiliser l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur (💡) avant d'activer la fonction de sabbat. Lorsque la lampe du four est ALLUMÉE et que la fonction de sabbat est activée, la lampe du four demeure ALLUMÉE jusqu'à ce que la fonction de sabbat soit DÉSACTIVÉE. Si vous voulez ÉTEINDRE la lampe du four, assurez-vous de le faire avant d'activer la fonction de sabbat.

REMARQUES IMPORTANTES : Il est déconseillé de tenter d'utiliser toute autre fonction, à l'exception de la **CUISSON AU FOUR**, lorsque la fonction de sabbat est activée. SEULES les touches suivantes fonctionnent normalement avec la fonction de sabbat : les **touches numériques 0 à 9**, (Bake), (START) et (STOP). **AUCUNE DES AUTRES TOUCHES** ne devrait être utilisée lorsque la fonction de sabbat est activée.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR

Pour programmer le four à 350 °F (177 °C), commencer immédiatement la cuisson et activer la fonction de sabbat :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur (Bake). **« 350° »** s'affiche (fig. 1). — Bake

Fig. 1

4. Appuyez sur (START). Le four S'ALLUME (fig. 1). — START

Fig. 2

5. Si vous devez entrer une durée de **cuisson minuté**eou une heure de **mise en marche différée**, faites-le maintenant. Dans le cas contraire, passez directement à l'étape 6. Consultez les consignes des sections **temps de cuisson** ou **Mise en marche différée**. Souvenez-vous que le four s'éteint après la fin d'une **cuisson minutée** ou une **cuisson différée**. Celles-ci ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat / les fêtes juives. Le délai maximal de la **mise en marche différée** est de 11 heures et 59 minutes.

Fig. 3

6. Appuyez simultanément sur les touches (Cook Time) et (Delay Start) et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. Le régulateur émet un signal sonore et **« SAb »** (Sabbat) s'affiche (fig. 3). La fonction de sabbat est réglée correctement lorsque le message **« SAb »** s'affiche. Le régulateur de four n'émet plus de signal sonore et aucun autre changement ne s'affiche. — Cook Time et Delay Start

Remarque : Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Appuyez sur (Bake), entrez le changement de température (de 170 °F à 550 °F [de 77 °C à 288 °C]), puis appuyez sur (START) (pour les fêtes juives seulement). Souvenez-vous que le **régulateur du four n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements** une fois que la fonction de sabbat est réglée.

7. Vous pouvez ÉTEINDRE le four à tout moment en appuyant sur la touche (STOP) (éteint seulement le four). Pour ANNULER la fonction de sabbat, appuyez simultanément sur les touches (Cook Time) et (Delay Start) et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **« SAb »** disparaît de l'afficheur.

FRANÇAIS

Réglage des commandes du four

- Réglage de la fonction de sabbat (suite)
- Réglage de la caractéristique Warm & Hold(MC)

Il est recommandé d'appuyer deux fois sur la touche **START** (Mise en marche) si vous avez changé la température du four pendant que la fonction de sabbat était activée. Vous vous assurez ainsi que le four reste ALLUMÉ même si vous avez tenté de régler la température au-dessous ou au-delà de ce que peut accepter le régulateur du four. Si la température du four est réglée incorrectement, elle se règle par défaut à 170 °F ou 550 °F (77 °C ou 288 °C). Essayez à nouveau de régler la température du four.

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Lorsque le courant revient, le four ne se rallume pas automatiquement. La programmation en mode sabbat est conservée et la nourriture peut être enlevée du four sans danger même si la fonction de sabbat est toujours activée. Cependant, le four ne peut être rallumé avant la fin du sabbat ou de la fête.

Après le sabbat, DÉSACTIVEZ la fonction de sabbat. Appuyez simultanément sur les touches Cook Time et Delay Start et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **« SAb »** disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent être utilisées. Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, rendez-vous au **http:\\www.star-k.org.**

Réglage de la caractéristique Warm & Hold^{MC}

La touche Warm & Hold met en MARCHE la fonction de **maintien au chaud** et permet de maintenir la température du four à 170 °F (75 °C).

La fonction de **maintien au chaud** garde chauds les aliments cuits au four; ceux-ci peuvent être servis jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Après 3 heures, la fonction de **maintien au chaud** S'ARRÊTE automatiquement. La fonction de **maintien au chaud** peut être utilisée sans qu'aucune autre activité de cuisson ne fonctionne, ou lorsque la **cuisson minutée** ou la cuisson avec **mise en marche différée** est terminée.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR
Pour régler la fonction de maintien au chaud Warm & Hold :	
1. Disposez les grilles et placez la nourriture cuite dans le four. Si la nourriture se trouve déjà dans le four, passez à l'étape 2.	
2. Appuyez sur Warm & Hold.	Warm & Hold
Remarque : Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes qui suivent, la demande de mise en MARCHE du **maintien au chaud** s'annulera.	
3. Appuyez sur START.	START
4. Vous pouvez ARRÊTER la fonction de **maintien au chaud** en tout temps en appuyant sur STOP.	STOP
Remarque : La fonction de **maintien au chaud** S'ARRÊTE automatiquement après 3 heures.	
Pour programmer la mise en MARCHE automatique du maintien au chaud :	
1. Disposez les grilles et placez les aliments à l'intérieur du four. Réglez le four correctement pour la **cuisson minutée** ou la **mise en marche différée**.	
2. Appuyez sur Warm & Hold.	Warm & Hold
Remarque : Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes qui suivent, la demande de mise en MARCHE du **maintien au chaud** s'annulera.	
3. Appuyez sur START.	START
4. Vous pouvez ARRÊTER la fonction de **maintien au chaud** en tout temps en appuyant sur STOP.	STOP
Remarque : La fonction de **maintien au chaud** S'ARRÊTE automatiquement après 3 heures.	
Vous pouvez appuyer sur STOP en tout temps pour arrêter toutes les activités de cuisson.	STOP

Retrait du tiroir chauffant

• Retrait et remise en place du tiroir chauffant

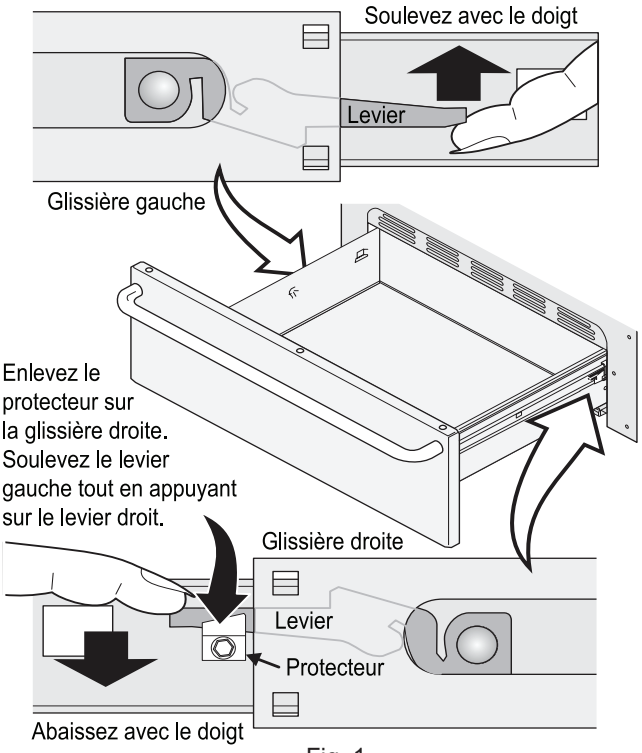

Soulevez avec le doigt
Levier
Glissière gauche
Enlevez le protecteur sur la glissière droite. Soulevez le levier gauche tout en appuyant sur le levier droit.
Glissière droite
Levier
Protecteur
Abaissez avec le doigt

Fig. 1

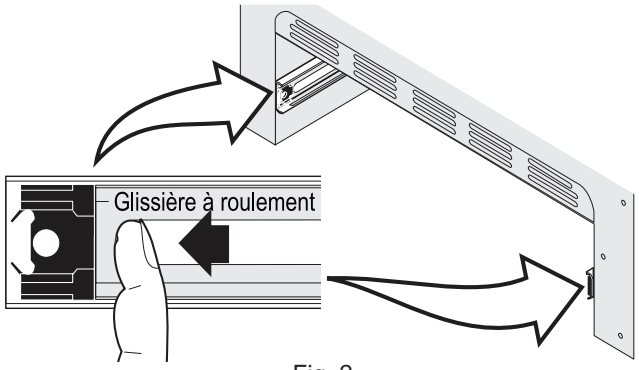


Fig. 2

Retrait et remise en place du tiroir chauffant Warm & Ready[MC]

AVERTISSEMENT Un choc électrique peut survenir et entraîner des blessures graves, voire la mort. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et de réparer le tiroir chauffant.

Pour retirer le tiroir chauffant :

1. **ATTENTION** **COUPEZ** le courant avant d'enlever le tiroir chauffant.
2. Ouvrez complètement le tiroir.
3. Sur la glissière droite, vous trouverez un protecteur fixé avec une vis à tête hexagonale (fig. 1). À l'aide d'une clé à douille de ¼ po, retirez le protecteur.
4. Repérez le levier de chaque côté du tiroir, soulevez le levier de la glissière gauche et appuyez vers le bas sur le levier de la glissière droite.
5. Enlevez le tiroir de la cuisinière.

Pour remettre en place le tiroir chauffant :

1. Remettez le protecteur sur la glissière droite du tiroir.
2. **Tirez les glissières à roulement vers l'avant** de la glissière du châssis (fig. 2).
3. Alignez la glissière sur les ouvertures pour glissière de la cuisinière, de chaque côté du tiroir.
4. Poussez le tiroir en place dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers s'enclenchent (environ 5 cm [2 po]). Ouvrez le tiroir à nouveau pour bien mettre les glissières à roulement en place. **Si vous n'entendez pas les leviers s'enclencher ou si les glissières à roulement ne semblent pas être bien assises, enlevez le tiroir et répétez les étapes 2 à 4.** Vous réduirez ainsi les risques d'endommager les glissières à roulement.

REMARQUE : Le tiroir chauffant **NE FONCTIONNE PAS** pendant les modes d'autonettoyage et de verrouillage du four.

Autonettoyage

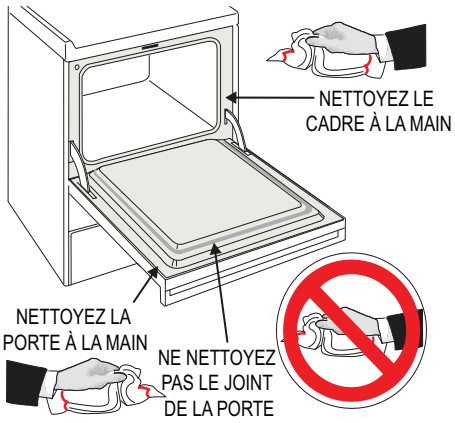
• Préparation pour un cycle d'autonettoyage

ATTENTION Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

ATTENTION Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

ATTENTION **NE COUVREZ PAS** les parois, la sole, les grilles ni toute autre partie du four à l'aide de **papier d'aluminium**. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

ATTENTION **NE FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore TRÈS CHAUD.



Remarque : Reportez-vous à la section **Entretien et nettoyage** pour obtenir de l'information additionnelle concernant le nettoyage de la porte du four.

Four autonettoyant

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures de cuisson), ce qui élimine complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

Respectez les précautions de nettoyage suivantes :

- **N'UTILISEZ PAS** de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces du four autonettoyant.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
- **N'UTILISEZ AUCUN** produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- **Enlevez la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles ainsi que le papier d'aluminium. Ces articles ne résistent pas à de hautes températures de nettoyage.**
- Vous n'avez pas à enlever les grilles de four recouvertes d'émail. Après le nettoyage et lorsque le four a refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile végétale afin de les faire mieux glisser.
- **Enlevez le gros de la saleté** dans la cavité du four avant de commencer l'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. **NE LAISSEZ PAS** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon.

REMARQUE : Avant de régler le programme d'autonettoyage, enlevez tout renversement de nourriture susceptible de se trouver sur la sole du four.

Autonettoyage

• Réglage du cycle d'autonettoyage ou d'autonettoyage différé

La touche **FLEX CLEAN** (Flex Clean) sert à démarrer un cycle d'autonettoyage. Vous pouvez également programmer un cycle de nettoyage différé en utilisant la touche **DELAY START** (Delay Start) (Mise en marche différée). La fonction **FLEX CLEAN** permet de sélectionner un cycle d'autonettoyage d'une durée de deux (2:00) à quatre (4:00) heures. Vous pouvez aussi choisir une durée de nettoyage à la minute près (par exemple, 2 heures et 50 minutes) en appuyant sur les touches numériques (2) (5) (0).

AVERTISSEMENT Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir TRÈS CHAUD au toucher. **NE LAISSEZ PAS** d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

ATTENTION **NE FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Commencer un cycle d'autonettoyage immédiatement ou régler une mise en marche différée à 9 h 00 et un arrêt automatique (dans l'exemple, c'est le cycle d'autonettoyage par défaut de 3 heures qui est utilisé) :		
1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste, que le four est VIDE et que la porte est fermée.		
2. Appuyez sur (Flex Clean). L'icône **« CLEAN »** (Autonettoyage) clignote et **« 3:00 »** (heures) ainsi que l'icône de la table de cuisson verrouillée s'affichent (fig. 1). Vous pouvez choisir un autonettoyage à la minute près, en entrant un nombre entre (2)(0)(0) (2 heures) et (4)(0)(0) (4 heures). Vous pouvez aussi ne pas entrer de durée et accepter la durée de nettoyage par défaut de 3 heures en appuyant sur la touche **START** (Mise en marche) (reportez-vous à l'étape 3).	(Flex Clean) De 2:00 à 4:00 en utilisant les touches numériques	3:00 CLn CLEAN Fig. 1 1:30 CLn DOOR LOCKED CLEAN Fig. 2
3. Appuyez sur (START). **« DOOR LOCKED »** clignote; **« CLEAN »**, l'icône de table de cuisson verrouillée et **« CLn »** restent allumés à l'afficheur (fig. 2).	(START)	1:30 CLn DOOR LOCKED CLEAN Fig. 3
4. Dès que la programmation est effectuée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Dès que la porte a été verrouillée, le voyant **« DOOR LOCKED »** arrête de clignoter et reste allumé. L'icône de table de cuisson verrouillée reste allumée (fig. 3).		

REMARQUE : Si vous devez utiliser la fonction optionnelle d'autonettoyage différé, suivez les étapes 5 à 7. Si vous désirez que l'autonettoyage débute immédiatement, sautez les étapes restantes et reportez-vous à la section « À la fin du cycle d'autonettoyage » de la page suivante.

5. Appuyez sur (Delay Start) (fig. 4). Entrez l'heure de mise en marche désirée de l'autonettoyage à l'aide des touches numériques (9)(0)(0) (fig. 5).	(Delay Start) (9)(0)(0)	--:-- CLn DELAY DOOR LOCKED CLEAN Fig. 4
6. Appuyez sur (START). **« CLn »** s'éteint, **« DELAY »** (Mise en marche différée), **« DOOR LOCKED »** (Porte verrouillée), **« CLEAN »** (Autonettoyage) et l'icône de table de cuisson verrouillée restent allumés.	(START)	-9:00 CLn DELAY DOOR LOCKED CLEAN Fig. 5
7. Le régulateur calcule à partir de l'heure de départ programmée pour déterminer l'heure à laquelle le cycle d'autonettoyage doit se terminer. L'autonettoyage débute à l'heure programmée. À ce moment, **« DELAY »** (Mise en marche différée) s'éteint; l'icône du four s'allume et l'heure de départ, l'icône de table de cuisson verrouillée, **« CLEAN »** (Autonettoyage) et **« CLn »** restent affichés (fig. 6).		1:30 CLn DOOR LOCKED CLEAN Fig. 6

FRANÇAIS

Autonettoyage

- Réglage de l'autonettoyage
- Réglage de l'autonettoyage différé

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. L'heure du jour, **« HOT »**, **« DOOR LOCKED »** et **« CLEAN »** resteront affichés (reportez-vous à la figure 7).
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 HEURE et que **« DOOR LOCKED »** est éteint, la porte peut être ouverte.

Fig. 7

Arrêt ou interruption d'un programme d'autonettoyage :

S'il s'avère nécessaire d'arrêter ou d'interrompre l'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu dans le four :

1. Appuyez sur (STOP). (STOP)
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 HEURE et que **« DOOR LOCKED »** est éteint, la porte peut être ouverte (fig. 8).

Fig. 8

REMARQUES IMPORTANTES relatives à l'utilisation de la fonction d'autonettoyage :

1. La fonction d'autonettoyage ne peut pas être activée si l'un des éléments radiants de surface fonctionne.
2. Vous pouvez débuter un cycle d'autonettoyage si le **verrouillage de la table de cuisson** de l'appareil est activé. Le cycle d'autonettoyage ne peut pas débuter si la fonction de **verrouillage du four** est activée.
3. Si le cycle d'autonettoyage est interrompu par une panne d'électricité, l'appareil peut ne pas être complètement nettoyé. Lorsque la porte se déverrouille et que le courant est rétabli, programmez un nouveau cycle d'autonettoyage.
4. Si l'horloge est programmée pour un affichage sur 12 heures, le programme d'autonettoyage différé ne peut jamais être programmé plus de 12 heures à l'avance. Pour programmer le cycle d'autonettoyage différé de 12 à 24 heures à l'avance, reportez-vous aux instructions de programmation du four pour un mode d'affichage sur **24 heures**.

Ajustement de la température du four

• Comment augmenter ou diminuer la température du four

La température de cuisson du four est préréglée à l'usine. La première fois que vous vous servez du four, suivez les durées de cuisson et les températures indiquées sur la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou qu'il n'est pas assez chaud, vous pouvez en ajuster la température. Avant de procéder à un ajustement, faites un test en utilisant un réglage de température plus élevé ou moins élevé que celui recommandé dans la recette. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

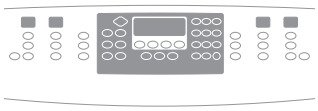
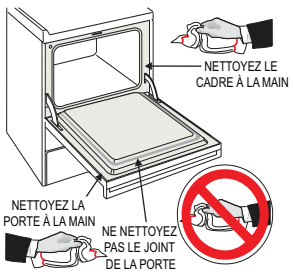
INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour augmenter la température du four :		
1. Appuyez sur Bake pendant 6 secondes (fig. 1).	Bake	Fig. 1
2. Utilisez les touches numériques pour entrer l'augmentation désirée (exemple 30 °F [17 °C]) 3 0 (fig. 2). La température peut être augmentée de 35 °F (19 °C) au maximum.	3 0	Fig. 2
3. Appuyez sur START pour valider le changement de température.	START	
L'afficheur revient à l'heure du jour (fig. 3). Appuyez sur STOP pour annuler le changement au besoin.	STOP	Fig. 3
Pour diminuer la température du four :		
1. Appuyez sur Bake pendant 6 secondes (fig. 4).	Bake	
2. Utilisez les touches numériques pour entrer la diminution désirée (exemple, -30 °F [-17 °C]) 3 0 puis, appuyez sur Flex Clean (fig. 5). La température peut être diminuée de 35 °F (17 °C) au maximum. **Remarque :** Si l'afficheur indique un ajustement de -30 °F et que vous désirez plutôt un ajustement de +30 °F, vous pouvez passez de - à + et vice versa en appuyant sur la touche Flex Clean.	3 0 Flex Clean	Fig. 4 Fig. 5
3. Appuyez sur START pour valider le changement de température.	START	
L'afficheur revient à l'heure du jour (fig. 6). Appuyez sur STOP pour annuler le changement au besoin.	STOP	Fig. 6

REMARQUE : Les ajustements de température effectués avec cette fonction ne changeront pas la température du cycle d'autonettoyage.

FRANÇAIS

Entretien et nettoyage

• Tableau de nettoyage

Surfaces :	Comment nettoyer :
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Pièces peintes et pièces en plastique du tableau de commande, et garnitures décoratives	*Pour le nettoyage général*, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. *Pour les taches rebelles et la graisse accumulée*, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. **N'UTILISEZ PAS** de produits abrasifs sur ces surfaces, au risque de les rayer.
Tableau de commande en verre  	**ATTENTION** *Avant de nettoyer le tableau de commande en verre,* assurez-vous que toutes les commandes des éléments de surface sont **ÉTEINTES** et activez la **fonction de verrouillage** de la table de cuisson (reportez-vous à la page 8 pour des instructions détaillées sur le verrouillage de la table de cuisson). Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et un linge, puis rincez à l'eau claire. Essorez bien le chiffon avant d'essuyer le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants abrasifs. Ils pourraient rayer de façon permanente le tableau de commande en verre. **NE LAISSEZ AUCUN** article de nettoyage sur la table de cuisson en vitrocéramique pendant que vous nettoyez le tableau de commande en verre. Posez ces articles sur un comptoir de cuisine. Pour terminer le nettoyage ou si la saleté est légère, utilisez un nettoyant domestique pour verre et du papier essuie-tout.
Tableau de commande en **acier inoxydable** et en chrome, et garnitures décoratives en métal	Nettoyez l'**acier inoxydable** avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un linge. **N'utilisez pas de produit de nettoyage à concentration élevée en chlore ou en chlorure.** N'utilisez pas de produit de récurage trop puissant. N'utilisez que des produits nettoyants pour la cuisine destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits nettoyants de la surface pour éviter, lors du chauffage, la formation de taches bleuâtres qui ne pourront être enlevées.
Lèchefrite et sa grille en émail vitrifié, revêtement de porte, pièces de la caisse et intérieur du tiroir chauffant	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil. **NE PULVÉRISEZ PAS** de produit de nettoyage pour le four sur le dessus de la table de cuisson.
Grilles de four en porcelaine 	Les grilles de four en porcelaine peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage. Si elles doivent être nettoyées davantage, enlevez-les du four une fois que celui-ci a refroidi et nettoyez-les en utilisant un nettoyant doux non abrasif et en suivant les instructions du fabricant. Rinçez à l'eau claire et laissez sécher. Une fois l'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile végétale afin de les faire mieux glisser.
Porte du four 	Pour nettoyer la porte du four, retirez-la en suivant les instructions de retrait données dans ce guide. Nettoyez les parties salies avec de l'eau savonneuse chaude et un linge propre. **NE TREMPEZ PAS** la porte dans l'eau. **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
Table de cuisson en vitrocéramique	Suivez les instructions données dans la section « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » de ce guide.

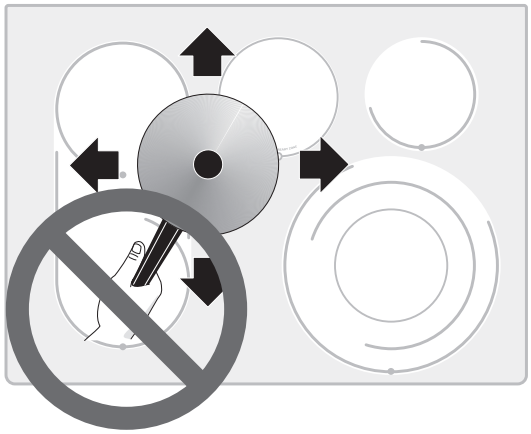
Entretien et nettoyage

- Entretien et nettoyage de la table de cuisson
- Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson en vitrocéramique

Entretien et nettoyage de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel au maintien du bon état de votre table de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, il est recommandé d'appliquer la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site **www.sears.com** pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec un linge ou un tampon **anti-rayures** non abrasifs. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.



Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut laisser des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, à l'aide de la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser d'objets en verre ou en métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisez pas** directement les aliments sur la surface de la table de cuisson, sans ustensile. **Ne laissez pas tomber** d'objets lourds ou durs sur la surface; vous risqueriez de la casser.

ATTENTION Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position **OFF** (Arrêt) et que la table de cuisson a REFROIDI.

AVERTISSEMENT N'UTILISEZ PAS de produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées se dégageant de l'appareil peuvent être nocives et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

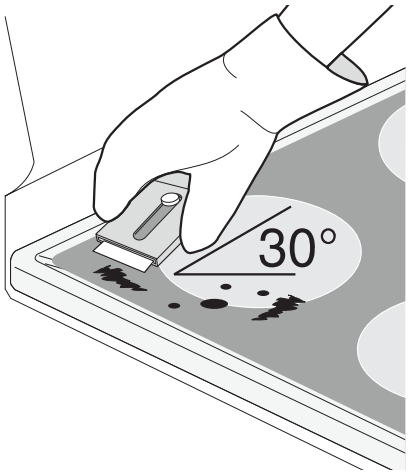
Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson en vitrocéramique

Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** en appuyant, au besoin. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.



S'il reste encore de la saleté, grattez-la soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.

REMARQUE IMPORTANTE : La table de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon à récurer abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

Plastique ou aliments à teneur élevée en sucre :

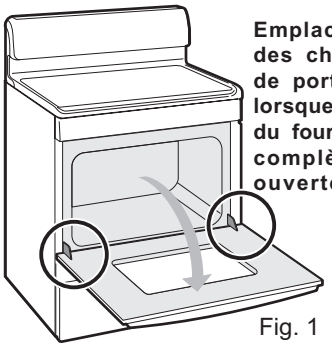
Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme de la corrosion par piqûres sur la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme illustré). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou carbonisées.

Entretien et nettoyage

- Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson en vitrocéramique (suite)
- Précautions spéciales concernant l'utilisation d'aluminium sur la table de cuisson en vitrocéramique
- Retrait et remise en place de la porte basculante du four

N'utilisez pas les produits suivants sur la table de cuisson en vitrocéramique :

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage agressifs comme le javellisant, l'ammoniaque ou les produits de nettoyage pour four, car ils risquent de marquer ou décolorer la surface.
- N'utilisez pas de papier essuie-tout, de chiffons ni d'éponges encrassés; ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson, laquelle pourrait brûler et causer une décoloration.



Emplacement des charnières de porte lorsque la porte du four est complètement ouverte

Fig. 1

Précautions spéciales concernant l'utilisation d'aluminium sur la table de cuisson en vitrocéramique :

- **Papier d'aluminium :** L'utilisation du papier d'aluminium sur une surface de cuisson en vitrocéramique chaude peut endommager cette dernière. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas du papier d'aluminium toucher la surface de cuisson en vitrocéramique.
- **Ustensiles en aluminium :** le point de fusion de l'aluminium est de beaucoup inférieur à celui des autres métaux. Usez de prudence lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la table de cuisson. Si vous les laissez chauffer sans liquide à l'intérieur, ceux-ci pourraient non seulement s'endommager, mais également fondre, se briser ou marquer la surface en vitrocéramique de façon permanente et l'endommager.

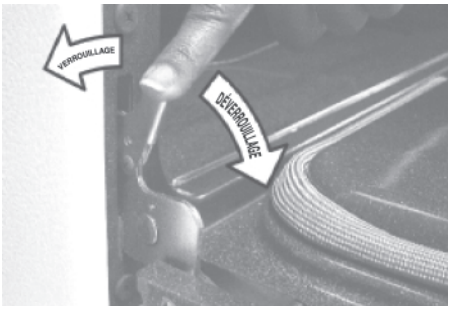


Fig. 2

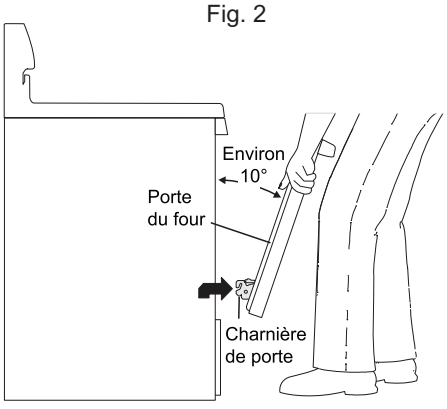


Fig. 3

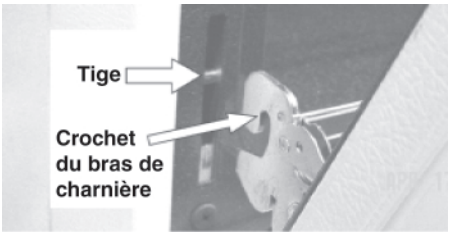


Fig. 4

Retrait et remise en place de la porte basculante du four

ATTENTION La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol; fig. 1).
2. Tirez les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte; fig. 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour gril (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Lorsque la porte est à la position d'arrêt pour gril, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (fig. 4).

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte; fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, assoyez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol; fig. 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four (fig. 2) jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Entretien de la porte - La plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Veuillez lire les recommandations suivantes :

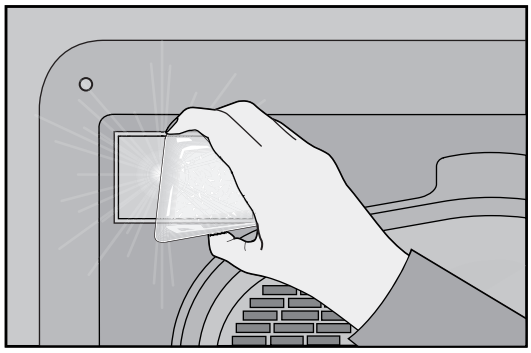
1. Ne fermez pas la porte du four avant que toutes les grilles soient bien en place.
2. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
3. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

Entretien et nettoyage

- Remplacement des ampoules du four
- Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable (certains modèles)

Remplacement des ampoules du four

ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel du verre.



Les lampes du four S'ALLUMENT automatiquement à l'ouverture de la porte. Les lampes du four peuvent aussi être allumées manuellement en appuyant sur la touche .

Les ampoules des lampes du four supérieur se trouvent au fond de la cavité du four. Elles sont toutes deux recouvertes d'un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Remplacement des ampoules des lampes internes du four supérieur :

1. Coupez l'alimentation électrique et débranchez la cuisinière.
2. Retirez le protecteur de la lampe interne du four supérieur, tel qu'illustré ci-dessous.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle **ampoule halogène de 40 W de type T4** pour électroménagers. Remarque : Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait la durée de vie de la nouvelle ampoule. Servez-vous d'un papier essuie-tout pour couvrir la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.
4. Remettez le protecteur en verre sur l'ampoule.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez la cuisinière).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure.

Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable (certains modèles)

Certains modèles sont dotés de pièces extérieures en acier inoxydable. Un soin tout particulier **doit** y être apporté pour maintenir l'apparence de l'acier inoxydable. Reportez-vous au tableau de la section **Entretien et nettoyage** pour obtenir des instructions de nettoyage détaillées.

Avant de faire appel au service après-vente

• Solutions aux problèmes courants

Avant de faire appel au service après-vente, consultez cette liste. Cela pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
La cuisinière n'est pas de niveau.	Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à l'obtention du bon niveau.
	Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.
	Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.
	Des armoires mal alignées peuvent laisser croire que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour la cuisinière.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.
	La moquette gêne la cuisinière. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus la moquette.
Le régulateur de four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F (exemple F11).	Le système électronique a décelé une anomalie. Appuyez sur **STOP** (Arrêt) pour effacer le code affiché et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si l'anomalie se reproduit, notez le code d'erreur. Appuyez sur **STOP** (Arrêt) et demandez de l'aide en téléphonant au **1-800-4-MY-HOME**[MD] (reportez-vous à la dernière de couverture).
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande correspondant à l'élément que vous désirez utiliser est activée.
L'élément de surface ne chauffe pas.	Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent de façon égale. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.
	La cuisinière n'est pas alimentée en électricité. Reportez-vous à la partie « La cuisinière ne fonctionne pas » de la section **Avant de faire appel au service après-vente**, qui se trouve sur cette page.
	Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande correspondant à l'élément que vous désirez utiliser est activée.
La cuisinière ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée. Vérifiez les disjoncteurs de la maison.
	Le câblage n'est pas complet. Demandez de l'aide en téléphonant au **1 800 4-MY-HOME**[MD] (reportez-vous à la dernière de couverture).
	Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.
Le tableau de commande électronique des éléments de surface affiche le message « - - ».	Le tableau de commande électronique des éléments de surface affiche **« - - »**, indiquant un mode de verrouillage. Cette situation est normale durant l'autonettoyage ou lorsque le four est verrouillé. Attendez que l'autonettoyage soit complètement terminé ou, si vous utilisez la fonction de verrouillage du four, appuyez sur la touche **CLOCK** (Horloge) pendant 3 secondes pour déverrouiller la table de cuisson.
Le tableau de commande électronique des éléments de surface affiche un message comportant la lettre « F ».	Le tableau de commande électronique des éléments de surface surveille en continu les circuits internes ainsi que plusieurs autres circuits pour s'assurer qu'ils fonctionnent tous correctement. Si un de ces systèmes ne fonctionne pas, le tableau de commande électronique des éléments de surface arrête immédiatement l'opération en cours et un message d'erreur clignote sur l'afficheur. Si un de ces messages reste sur l'afficheur ou réapparaît, composez le **1-800-4-MY-HOME**[MD] (reportez-vous à la dernière de couverture).

Avant de faire appel au service après-vente

• Solutions aux problèmes courants

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez ou resserrez l'ampoule. Reportez-vous à la section **Remplacement de l'ampoule du four** du présent guide d'utilisation et d'entretien.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions données dans la section **Commandes du four**.
	Assurez-vous que la porte est ouverte à la **position d'arrêt pour gril**.
	La viande est placée trop proche de l'élément du gril. Changez la position des grilles en laissant plus de place entre la viande et l'élément du gril. Pour saisir, préchauffez l'élément du gril.
	La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.
	La grille de la lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Placez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous de la bonne position des grilles. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, reportez-vous à la section **Ajustement de la température du four** de ce guide.
Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions données dans la section **Autonettoyage**.
	Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Suivez les étapes données au paragraphe **«** Arrêt ou interruption d'un programme d'autonettoyage **»** de la section **Autonettoyage**.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	La sole, la partie supérieure, le cadre du four ou la section de la porte à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Répétez l'autonettoyage pour une durée plus longue.
	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cela est normal, surtout lorsque vous cuisez à haute température, que des tartes débordent ou qu'une grande quantité de graisse s'est accumulée sur la plaque de sole. Essuyez les renversements excessifs avant de démarrer un cycle d'autonettoyage. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, arrêtez le cycle d'autonettoyage et suivez les étapes données à la partie **«** Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage **»** de la section **Autonettoyage**.
Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	Les substances à grains grossiers comme le sel et le sable qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps.
	Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la partie **«** Entretien et nettoyage de la table de cuisson **»** de la section **Entretien et nettoyage**.
	Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
Il y a des marques de métal (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Reportez-vous à la partie **«** Entretien et nettoyage de la table de cuisson **»** de la section **Entretien et nettoyage**.
Il y a des stries ou des taches brunes (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à la partie **«** Entretien et nettoyage de la table de cuisson **»** de la section **Entretien et nettoyage**.
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Enlevez-les en utilisant une crème de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles dont le fond est propre et sec.

Recettes pour la cuisson lente

Poitrine de dinde mijotée

1 poitrine de dinde
2 tasses de bouillon de poulet
1 oignon moyen, tranché
2 cuillerées à thé d'ail haché fin
1 cuillerée à thé de sel
½ cuillerée à thé de poivre

Dans une rôtissoire, déposez la poitrine de dinde avec la chair vers le haut. Frottez le sel et le poivre sous la peau et à l'intérieur de la cavité. Versez le bouillon de poulet autour de la poitrine de dinde et ajoutez les oignons et l'ail. Couvrez la rôtissoire d'un couvercle ou de papier d'aluminium. En utilisant la touche de la fonction de cuisson lente, réglez la commande à **«** Lo **»** (Bas) pour une période de 7 à 8 heures ou à **«** Hi **»** (Élevé) pour une période de 4 à 5 heures.
4 à 6 portions.

Haricots verts et pommes de terre au parmesan

32 oz de haricots verts entiers congelés
6 pommes de terre rouges moyennes, tranchées
1 gros oignon, tranché
1 cuillerée à soupe de sel d'assaisonnement
½ tasse de margarine
1 tasse de fromage parmesan, râpé

Dans une grande cocotte, combinez les haricots verts, les pommes de terre, les oignons, le sel d'assaisonnement, la margarine et le fromage parmesan. Couvrez d'un couvercle ou de papier d'aluminium.
En utilisant la touche de la fonction de cuisson lente, réglez la commande à **«** Lo **»** (Bas) pour une période de 7 à 8 heures ou à **«** Hi **»** (Élevé) pour une période de 4 à 5 heures.
4 à 6 portions.

Gâteau surprise à l'orange

1 boîte de mélange à gâteau à l'orange
1 paquet de 3,3 oz de pouding instantané au chocolat blanc
1 contenant de 16 oz de crème sure
¾ tasse d'huile végétale
1 tasse de jus d'orange
4 œufs
1 paquet de 9 oz de morceaux de chocolat blanc

Combinez tous les ingrédients, sauf les morceaux de chocolat blanc. Mélangez bien, puis ajoutez les morceaux de chocolat blanc. Vaporisez un plat de 5 litres allant au four d'un aérosol de cuisine antiadhésif et versez-y le mélange.
En utilisant la touche de la fonction de cuisson lente, réglez la commande à **«** Lo **»** (Bas) pour une période de 5 à 6 heures ou à **«** Hi **»** (Élevé) pour une période de 3 à 4 heures. Servez tiède dans des bols accompagné de crème glacée à la vanille ou de crème fouettée.
4 à 6 portions.

Côtelettes de porc et pommes de terre

1 boîte (10 ¾ oz) de crème de champignons
¼ tasse de vin blanc sec
¼ tasse de moutarde de Dijon
1 cuillerée à thé de thym, écrasé
1 cuillerée à thé d'ail haché fin
6 côtelettes de porc, d'une épaisseur de 2 cm (¾ po)
1 cuillerée à thé de poivre d'assaisonnement
1 cuillerée à thé de sel d'assaisonnement
1 cuillerée à soupe de persil
6 pommes de terre moyennes, tranchées
1 oignon moyen, tranché

Dans un grand bol, combinez les 5 premiers ingrédients. Mélangez bien. Utilisez les pommes de terre et les oignons pour recouvrir le fond d'une rôtissoire. Versez le mélange à soupe sur les pommes de terre et les oignons. Placez les côtelettes de porc sur le dessus. Saupoudrez le poivre d'assaisonnement et le persil sur les côtelettes de porc. Couvrez la rôtissoire d'un couvercle ou de papier d'aluminium et placez sur la grille du four. En utilisant la touche de la caractéristique de cuisson lente, réglez la commande à **«** Lo **»** pendant cinq à six heures ou à **«** Hi **»** pendant trois à quatre heures.
4 à 6 portions.

Pudding de pain à la pomme

5 tasses de pain au levain en cubes (1,3 cm / ½ po)
½ tasse de beurre fondu
¾ tasse de cassonade
½ cuillerée à thé de cannelle
¼ cuillerée à thé de muscade
une pincée de sel
4 à 5 tasses de pommes, pelées et coupées grossièrement
1 tasse de raisins secs
1 tasse de noix hâchées

Dans un grand bol, combinez tous les ingrédients. Mélangez bien. Versez le mélange dans un plat de 5 litres allant au four. Couvrez d'un couvercle ou de papier d'aluminium et placez sur la grille du four.
En utilisant la touche de la caractéristique de cuisson lente, réglez la commande à **«** Lo **»** pendant cinq à six heures ou à **«** Hi **»** pendant trois à quatre heures.
4 à 6 portions.

Rôti de bœuf aux légumes

3 à 3 ½ lb (1,4 à 1,6 kg) de rôti de pointe de surlonge
2 tasses d'eau
4 à 5 pommes de terre moyennes, coupées en quartiers
1 lb (0,45 kg) de petites carottes
2 gros oignons, coupés en quartiers
4 gousses d'ail
¼ tasse de sauce Worcestershire
sel
poivre

Placez le rôti au centre d'une grande rôtissoire. Ajoutez l'eau. Répartissez de façon égale les pommes de terre, les carottes, les oignons et les gousses d'ail autour du rôti. Versez la sauce Worcestershire sur le rôti. Saupoudrez le tout de sel et de poivre au goût. Couvrez d'un couvercle ou de papier d'aluminium. En utilisant la touche de la caractéristique de cuisson lente, réglez la commande à **«** Lo **»** pendant cinq à six heures ou à **«** Hi **»** pendant trois à quatre heures.
4 à 6 portions.

Tarte aux pêches à l'anglaise

1 tasse de farine auto-levante
1 tasse de sucre
1 tasse de lait
½ tasse de beurre fondu
1 lb (0,45 kg) de pêches congelées

Dans un plat de 5 litres allant au four, mélangez les cinq premiers ingrédients. Mélangez bien. Ajoutez les pêches. Placez dans le four.
En utilisant la touche de la caractéristique de cuisson lente, réglez la commande à **«** Lo **»** pendant cinq à six heures ou à **«** Hi **»** pendant trois à quatre heures.
4 à 6 portions.

Notes

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

For expert home solutions advice: **www.managemyhome.com**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

Call anytime, day or night

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears Brands, LLC
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears Brands, LLC
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC